



## Zucchini-Erdäpfelpuffer mit Rupp s'beschte Sortiment



35 Minuten



Hobbykoch

### Zutaten

für 4 Personen

|         |                                                |
|---------|------------------------------------------------|
| 60 g    | Buchweizen                                     |
| 600 g   | Erdäpfel, speckig, geschält, in Stücken (2 cm) |
| 200 g   | Zucchini, in Stücken (2 cm)                    |
| 7 Ecken | Rupp s'beschte Sortiment                       |
| 1       | Ei (Größe M)                                   |
| 1 TL    | frische Thymianblättchen                       |
| 1 TL    | Salz                                           |
| 1/2 TL  | Paprikapulver, edelsüß                         |
| 1/2 TL  | Pfeffer, frisch gemahlen                       |
| 4 EL    | Öl                                             |
| 4 EL    | Butter                                         |

### Zubereitung

- 1 Buchweizen in den Mixtopf geben und 10 Sek./Stufe 10 zerkleinern. Mit dem Spatel nach unten schieben.
- 2 Erdäpfel, Zucchini, 2 Rupp s'beschte Sortiment Ecken, Ei, Thymian, Salz, Paprika und Pfeffer zugeben und mithilfe des Spatels 5-10 Sek./Stufe 5 zerkleinern. In den Varoma-Behälter oder in ein Sieb umfüllen, abtropfen lassen und kräftig ausdrücken. Backofen auf 90°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
- 3 Restliche 5 Rupp s'beschte Sortiment Ecken der Fläche nach halbieren. Die Masse in 10 gleich große Portionen teilen und mit dem Käse füllen.
- 4 In einer Pfanne auf dem Herd Öl und Butter erhitzen. Zucchini-Erdäpfelpuffer nach und nach von beiden Seiten kross braten, auf Küchenpapier abtropfen lassen und im Backofen warm halten. Sobald alle gebraten sind sofort servieren.
- 5 **TIPP:** Dazu passt hervorragend Schnittlauchsauce und Blattsalat.