



MONATSREZEPT VON CRAFT CRANBERRIES

KARTOFFEL-ZUCCHINI PUFFER MIT CRANBERRY DIP

Dauer: Ca. 35 Minuten, Kochkunst: Kann jeder, Für 4 Personen

ZUBEREITUNG CRANBERRY DIP

500 g Quark	Den Quark mit der Sahne glattstreichen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
0,1 l Sahne	Cranberries und Kresse grob hacken, dazugeben und den Feigensenf unterheben.
100 g getrocknete Cranberries	
100 g Kresse	
1 TL Feigensenf	
Salz	
Pfeffer	

ZUBEREITUNG KARTOFFEL-ZUCCHINI PUFFER

500 g festkochende Kartoffeln	Die Kartoffeln schälen und die Zucchini waschen. Beides fein reiben und miteinander vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Masse dann in ein Sieb geben und das Wasser ausdrücken. Mehl und Ei hinzufügen und mit einem
500 g Zucchini	Bratenwender ca. 1 cm dicke Puffer formen.
50g Mehl	
1 EL Rapsöl zum Ausbacken	
Salz	
Pfeffer	Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Puffer von beiden Seiten goldbraun braten.
Muskat gemahlen	Anschließend auf ein Papierküchentuch legen und das Fett abtupfen.

Die Puffer auf einem Teller anrichten und den Cranberry Dip dazugeben.

Schmeckt richtig lecker !!!!!