

Sellerie- Walnuss-Puffer



Zutaten:

- 500 g Knollensellerie
- 100 g Walnüsse
- ½ Bund Lauchzwiebeln
- 200 ml Milch
- 3 Eier
- ¼ TL Chilipulver
- 150 g grobe Haferflocken
- 4 bis 5 EL Kartoffelstärke
- Salz, schwarzer Pfeffer, Bratöl

Zubereitung

1. Sellerie schälen und grob raspeln
2. Walnüsse feinhacken; in einer Pfanne ohne Fett anrösten
3. Lauchzwiebeln putzen, waschen; in Ringe schneiden
4. Milch, Eier, Chili verrühren; mit Haferflocken, Stärke, Walnüssen, Sellerie, Lauchzwiebeln vermischen; mit Salz & Pfeffer kräftig würzen
5. 45 Minuten ziehen lassen
6. Pufferteig gut durchrühren; mit Salz & Pfeffer nachwürzen
7. Portionsweise Bratöl in Pfanne erhitzen; je Puffer 1 EL Teig in die Pfanne geben & etwas flachdrücken; bei mittlerer Hitze anbraten
8. Fertige Puffer im Backofen warmhalten

Die Puffer mit einem Apfel-Curry-Chutney servieren.