

## **Hirschhornwegerich-Puffer mit Rote Bete und Feta**

(für 10-12 Puffer)

- 500g Kartoffeln
- 1-2 Rote Bete
- 3 Frühlingszwiebeln
- 1 Handvoll Hirschhornwegerich
- 100g Feta-Käse
- 2 Eier
- 3-4 EL Mehl
- Salz, Pfeffer
- Muskatnuss nach Belieben
- Öl zum Braten

Kartoffeln schälen und grob reiben, in ein sauberes Küchentuch geben und gut ausdrücken. Rote Bete ebenfalls schälen und grob reiben (Achtung: die Rote Bete färbt sehr stark, evtl. Einweghandschuhe anziehen). Frühlingszwiebeln hacken und zusammen mit der Roten Bete und den Kartoffeln in eine große Schüssel geben. Hirschhornwegerich dazu geben.

Feta zerbröseln und ebenfalls in die Schüssel geben. Eier und Mehl dazu geben und alles gut vermengen. Mit Salz und Pfeffer und ggfs. Muskatnuss würzen.

In einer großen Pfanne das Öl erhitzen und die Masse esslöffelweise zu knusprigen Puffern von beiden Seiten ausbacken. Auf etwas Küchenpapier abtropfen lassen und mit Kräuterquark und einem bunten Salat servieren.

Guten Appetit! :-)