# Knusprige Mangoldpuffer

2 Portionen  30 Min.

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 300 g | Mangold |
| 1 | Zwiebel |
| 1 El | öl |
| 400 g | Kartoffeln |
| | Dill, Petersilie, Schnittlauch |
| 1 | Ei |
| 3 El | Mehl |
| 30 g | Parmesan |
| Prise | Muskatnuss |
| | Kreuzkümmel, Paprika, Salz, Pfeffer |

## Zubereitung

1. Den Mangold putzen und die Blätter hacken. Die Stiele sehr fein hacken. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel und Mangoldstiele darin einige Minuten anbraten. Dann die Mangoldblätter dazugeben und braten, bis sie zusammen fallen. Alles in eine Rührschüssel geben und etwas auskühlen lassen.
2. Die Kartoffeln schälen und reiben. Die Kräuter waschen, trockentupfen und fein hacken. Zusammen mit dem Ei, 3 EL Mehl, dem Parmesan und den Gewürzen zum Mangold geben. Gut miteinander vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Das Öl etwa fingerhoch in der Pfanne erhitzen. Je einen gehäuften EL Puffer-Teig in die Pfanne geben und mit dem Löffel flach drücken. Von jeder Seite ca. 3 Minuten kross braun anbraten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen - Fertig!

Guten Appetit!