

DINNERLY



Kartoffel-Lauch-Puffer mit Spinatsalat

dazu knusprige Kichererbsen



30-40min



2 personen

Kartoffelpuffer, Reibekuchen, Rösti – auch, wenn sie überall unterschiedlich heißen, wissen wir doch, was gemeint ist: fein geriebene Kartoffeln, die in Form gebracht und lecker gebraten, frittiert oder gebacken werden, sodass knusprige Puffer entstehen. Heute kombinieren wir das Ganze noch mit Lauch und reichen statt Apfelmus knusprige Kichererbsen und Spinatsalat dazu.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 zakje kruimige aardappels
- 1 prei
- 1 blik kikkererwten
- 1 tomaat
- 100g babyspinazie
- 10g verse dille

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- teen knoflook
- 1el vegan mayonaise
- ½tl mosterd ¹⁰
- 3el bloem ¹
- ½tl peper en zout
- suiker
- 75ml plantaardige olie
- 15ml balsamicoazijn ¹⁷

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- grote koekenpan
- keukenrasp
- zeef of vergiet

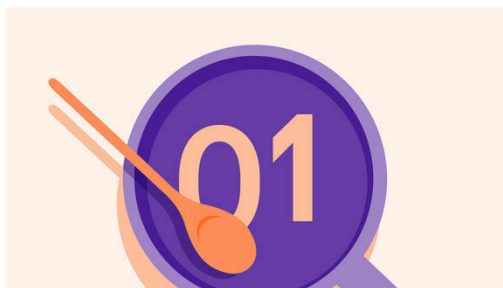
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

gluten (1), mosterd (10), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

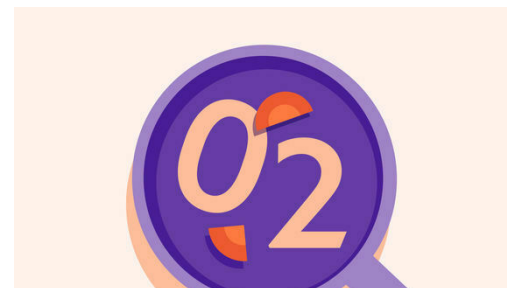
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 884kcal, vet 46.9g, koolhydraten 91.7g, eiwit 17.6g



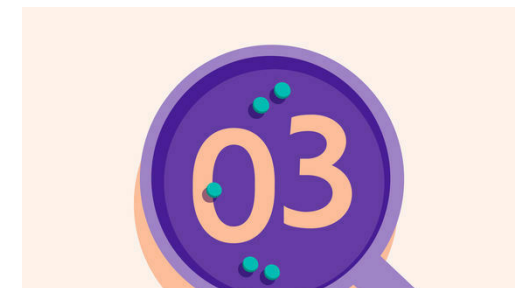
1. Zutaten voorbereiten

Den Backofen op 240°C (220°C Umluft) voorheizen. Die **Kartoffeln samt Schale** grob reiben, in ein Küchentuch geben und die überschüssige Flüssigkeit ausdrücken. Den **Lauch** längs vierteln und quer in feine Streifen schneiden. 1 Knoblauchzehe schälen und fein reiben.



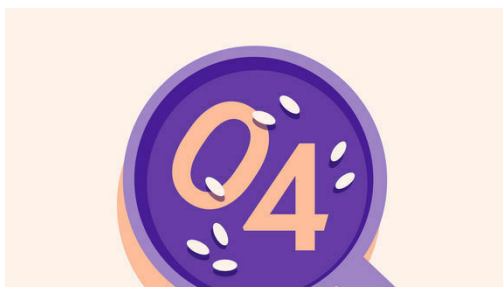
2. Gemüse verfeinern

Die **Kartoffeln** mit dem **Lauch** sowie dem Knoblauch vermengen und mit je ½TL Salz und Pfeffer würzen. 3EL Mehl, 3EL Wasser und 1EL Pflanzenöl gleichmäßig unter die **Kartoffelmasse** heben.



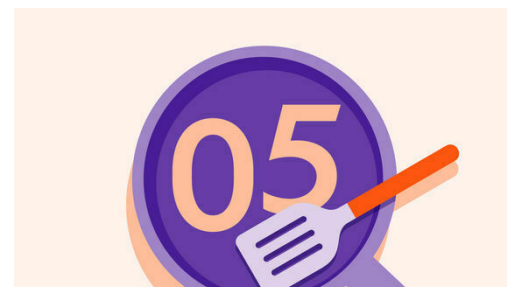
3. Puffer backen

Die **Kartoffelmasse** gleichmäßig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und flach drücken. Es ist nicht schlimm, wenn kleine Löcher oder Risse entstehen. Die **Kartoffelmasse** mit 1EL Pflanzenöl beträufeln und auf der obersten Schiene 20–25Min. backen, das Backblech nach der Hälfte der Backzeit einmal drehen.



4. Kichererbsen braten

Die **Kichererbsen** in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen und gründlich abtropfen lassen. In einer großen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze in 7–9Min. knusprig braten, mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen. Die **Tomaten** in schmale Spalten schneiden. 2EL Pflanzenöl mit 1EL Balsamicoessig, ½TL Senf und je 1 Prise Salz, Zucker und Pfeffer zu einem Dressing verrühren.



5. Fertigstellen & servieren

Den **Spinat** und die **Tomaten** mit dem Dressing vermengen. Den **Dill samt weichen Stängeln** fein schneiden. 1TL Dill mit 1EL Mayonnaise, 2EL Wasser und 1 Prise Salz zu einem **Dip** verrühren. Die **Kartoffel-Lauch-Puffer** mit dem **Spinatsalat** anrichten und mit den **Kichererbsen** und dem **restlichen Dill** garniert servieren, den **Dip** dazu reichen.



6. Heiß und fettig

So, alle ambitionierten Hobbyköche krempeln jetzt mal die Ärmel hoch. Denn die Puffer müssen nicht unbedingt im Ofen gebacken werden – sie lassen sich auch frittieren. Dazu aus der Kartoffelmasse kleine Taler formen und 2–3 Fingerbreit Pflanzenöl in einer großen Pfanne mittelhoch bis hoch erhitzen. Die Taler nacheinander im heißen Öl in 5–7Min. knusprig ausbacken. Achtung vor heißen Fettspritzern!