

Lauchpuffer

Kombiniert mit einem Kräuterdip ein echtes Gedicht!

In diesem Lauchpuffer Rezept wird es ein wenig orientalisch. Der Kräuterdip passt hervorragend zu den Puffern mit frischen Lauch. Genießen kannst Du die leckeren Lauchpuffer als kleinen Snack zwischendurch oder einfach als eine vollwertige Mahlzeit.

Zutaten

- 4 Stangen Lauch
- 6 Schalotten
- 100 g Olivenöl
- 50 g Petersilie
- 2 Chilischoten
- 3 Prise gemahlener Koriander
- 3 Prisen Kurkuma
- 2 Prisen gemahlener Zimt
- 2 TL Kreuzkümmel
- 1 TL Zucker
- Salz und Pfeffer (nach Geschmack)
- 2 Eiweiß
- 1 Ei
- 100 g Weizenmehl
- 200 ml Milch
- 50 g Butter
- 1 EL Backpulver

Zubereitung

- Den Lauch abwaschen und in Ringe schneiden, die Schalotten schälen und kleinhacken. Zusammen etwa 15 Minuten in Öl anbraten, so dass beides noch Biss hat. Danach zusammen mit den Gewürzen, den Chilischoten, der kleingehackten Petersilie und dem Zucker in eine Schüssel geben, gut durchmischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alles leicht abkühlen lassen und dann das Eiweiß schlagen und unterheben.
- In einer zweiten Schale den Teig anrühren. Dazu Mehl, Backpulver, Ei, Milch und Butter gut verrühren und alles unter die Eiweißgemüsemasse ziehen.
- Nun eine Pfanne mit 2 EL Öl erhitzen. Den Teig in der Pfanne zu vier gleichen Teilen formen und die Puffer von beiden Seiten 2 bis 3 Minuten anbraten, bis sie schön knusprig aussehen. Während die nächsten Puffer gebraten werden die erste Portion auf Küchenpapier abtropfen lassen und warm halten.
- Puffer zusammen mit dem Kräuterdip servieren.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/lauchpuffer/>