

# Pastinakenpuffer

## Zutaten (Für 4 Personen):

500g Pastinaken  
2 ½ Harte Brötchen  
1 ½ Zwiebeln  
Salz und Pfeffer  
mildes Currypulver  
4 Eier  
Semmelbrösel

## Zubereitung:

Die Brötchen mit lauwarmem Wasser aufweichen. Die Pastinaken sauber putzen und grob raspeln. Die Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel und die Pastinaken darin kurz andünsten. Das Gemüse abkühlen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Currypulver abschmecken. Das Brot und die Eier hinzugeben und alles kräftig vermischen. Dann noch ein paar Semmelbrösel hinzugeben, damit der Teig nicht allzu stark klebt.

Nun den Teig in Kugeln formen und in einer Pfanne etwas platt drücken. Dann von beiden Seiten knusprig anbraten.

