

Kochen

Rezept von Rainer Klutsch aus der Sendung Kaffee oder Tee vom 30.03.2026

Karotten-Kartoffelpuffer mit Radieschensalat Für 4 Personen

Zutaten

Für den Radieschensalat

- 1 Bund Radieschen, ca. 500 g
- 2 Lauchzwiebeln
- 1 Bund Schnittlauch
- 2 EL Balsamessig, hell oder anderen Essig
- 1 TL Senf
- etwas Honig
- etwas Salz
- etwas Pfeffer
- 3 EL Joghurt, ca. 10% Fett
- 3 EL Raps- oder Sonnenblumenöl

Für die Karotten-Kartoffel-Puffer

- 1 Zwiebel
- 400 g Karotten
- 800 g Kartoffeln, vorwiegend festkochend
- 3 Eier (Größe M)
- 2 Stiele Thymian
- 60 g Haferflocken, ca.
- etwas Pfeffer
- etwas Salz
- 6 EL Rapsöl

Außerdem

- 8 Scheiben Bacon, Frühstücksspeck

Zubereitung

1. **Für die Puffer** Zwiebel abziehen. Karotten und Kartoffeln schälen, abbrausen, trocknen. Thymianblättchen abzupfen und fein hacken.
2. **Für den Salat** Radieschen putzen, abbrausen, trocknen und in dünne Scheiben hobeln oder schneiden. Lauchzwiebeln putzen, abbrausen und in feine Scheiben schneiden. Schnittlauch in Röllchen schneiden.
3. Für das Dressing Essig, Senf, Honig, Salz, Pfeffer, Joghurt und Öl verrühren.
4. Kartoffeln und Zwiebel grob raspeln. Karotten ebenfalls grob raspeln, getrennt von Kartoffeln und Zwiebeln.
5. Kartoffeln und Zwiebel portionsweise in einem Mulltuch ausdrücken, Flüssigkeit dabei auffangen und die Kartoffelstärke absetzen lassen. Kartoffel-Zwiebel-Raspel in eine Schüssel geben.
6. Karottenraspel zu den Kartoffeln geben und mit den Händen auflockern. Eier, Thymian und je etwas Pfeffer und Salz zugeben.
7. Flüssigkeit vorsichtig von der abgesetzten Stärke gießen. Stärke und Haferflocken zu den Gemüseraspeln geben und sorgfältig mit den Händen mischen.
8. Etwas Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Je 2-3 EL Kartoffel-Karotten-Mischung ins heiße Öl geben.
9. Dann jeweils zu Puffern formen und bei mittlerer Hitze goldbraun braten.
10. Gebratene Puffer warmhalten, bis alle Puffer gebacken sind.
11. Radieschen und Lauchzwiebeln mit dem Dressing mischen. Schnittlauch darüberstreuen.
12. Zuletzt **die Baconscheiben** in der Pfanne von beiden knusprig braten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen.

13. Puffer mit Radieschensalat und Bacon anrichten und servieren.

Tipp: Wer die aufgefangene Stärke nicht verwenden möchte oder falls sich zu wenig Stärke absetzt, eventuell noch 1-2 TL Kartoffelstärke unter die Masse mischen.

Das Video zum Rezept finden Sie hier:

<https://www.swr.de/video/sendungen-a-z/kaffee-oder-tee/rezept-karotten-kartoffelpuffer-mit-radieschensalat-100.html>

Bitte beachten Sie, dass unsere Videos eine Sichtbarkeit von 2 Jahren haben und nach Ablauf der Frist nicht mehr zu finden sind.