



CHEFKOCH.DE

Buchweizenpuffer

Die Buchweizengrütze in 1/2 l kochendes, leicht gesalzenes Wasser geben, bei schwacher Hitze 5 - 10 Min. quellen lassen, abkühlen lassen.

Den gekochten Schinken klein schneiden, den Schnittlauch in kleine Röllchen und die Zwiebel klein hacken. Zusammen mit Gouda, Senf und dem Ei unter die nicht mehr heiße Buchweizengrütze mischen. Mit Salz, Pfeffer und dem Paprika abschmecken (gut würzen) und mit 3 - 4 EL Mehl binden.

In einer Pfanne neutrales Öl erhitzen und kleine Häufchen von dem Teig hineinsetzen, knusprig braten, so schmecken diese Puffer am besten.

Dazu empfehle ich einen erfrischenden Salat aus Tomaten, Gurken, Mais oder ..., außerdem kann man auch gut einen leichten Quark-Kräuter-Dip zu den Puffern essen, die kross gebraten zu unseren Lieblingspuffern gehören.

Zubereitungszeit: 30 Minuten
Schwierigkeitsgrad: normal
KJ/kcal p. P.: keine Angabe /



Zutaten für 4 Portionen:

150 g Buchweizen
 (Buchweizengrütze)
 2 Scheibe/n Schinken, gekocht
 100 g Käse (Gouda), gerieben
 2 TL Senf
 1 Ei(er)
 1 Bund Schnittlauch
 1 Zwiebel(n)
 3 EL Mehl
 Salz und Pfeffer
 Paprikapulver

Verfasser: PitZwo

