

Spitzkohlpuffer

Zutaten für 2 Portionen:

½ Spitzkohl

2 Eier

1-2 EL Weizenmehl

3-4 EL Pflanzliches Öl

Salz, schwarzer Pfeffer nach Geschmack

Frische saure Sahne, Kräuter zum Servieren

Zubereitung:

Den Spitzkohl mit dem Messer in feine Streifen schneiden. Diese salzen und pfeffern und die Gewürze leicht mit den Händen einarbeiten. Den Kohl 2-3 Minuten stehen lassen.

2 Eier und einen gehäuften Esslöffel Mehl zugeben und alles gut vermischen.

Das ganze Öl in einer Pfanne gut erhitzen und mit einem Esslöffel den Teig in die Pfanne geben (1 Esslöffel Teig = 1 Puffer), leicht andrücken. Goldbraun braten (pro Seite 3-5 Minuten).

Mit saurer Sahne und Kräutern servieren.