

# Kartoffelpuffer mit Zucchini

## Zutaten für 6 Puffer in Waffelgröße:

500 g Kartoffeln  
500 g Zucchini  
1 EL Mehl  
2 Eier  
Salz, Pfeffer, Muskat

### Sauce:

200 g Creme fraîche  
50 g Magerquark  
4 Knoblauchzehen  
3 TL Kräuter  
1 EL Sahne  
1 EL Zitronensaft  
Salz, Pfeffer

## Zubereitung:

- Kartoffeln fein reiben.
- Zucchini grob raspeln.
- Kartoffeln, Zucchini, Eier, und Mehl vermischen.
- Mit den Gewürzen abschmecken.
- In einem beschichteten Waffeleisen mit wenig Fett backen.
- Alternativ nach alter Väter/Mütter Sitte in Öl in einer Pfanne ausbacken.
- Kräuter fein hacken.
- Creme fraîche, Quark, Sahne und Zitronensaft verrühren.
- Knoblauch zerquetschen.
- Die Kräuter und Knoblauch unter die Sauce mischen.
- Salzen und Pfeffern.
- Heiße Puffer mit der Sauce servieren.