Kürbis- oder Süßkartoffel-Kartoffel-Puffer

Zutaten für ca. 4 Portionen:

300 g vorwiegend festkochende Kartoffeln
1 mittelgroße Zwiebel
250 g Kürbis oder Süßkartoffeln, entsprechend vorbereitet
z.B. Butternut, Muskat/geschält oder Hokkaido/nicht geschält)
25 g Mehl
1 Ei (M)
Salz, Pfeffer, Prise Muskat
Pflanzenöl zum Ausbacken

Zubereitung:

1. Kartoffeln waschen und schälen.
   Kartoffeln und die geschälte Zwiebel fein reiben.
2. In eine Schüssel geben, salzen und etwas ziehen lassen.
3. Die Masse in einem Tuch gut auspressen.
   Flüssigkeit auffangen und die Stärke absetzen lassen.
   Das Wasser vorsichtig abgießen.
4. Kürbis oder Süßkartoffeln auf einer groben Reibe raffeln und mit der Kartoffelmasse mischen.
5. Mehl, Ei und die abgesetzten Stärke unter die Puffermasse mischen, würzen.
6. In einer beschichteten Pfanne Pflanzenöl erhitzen.
7. Bei mittlerer Hitze aus je 2 El Teig dünne Puffer kross ausbacken.
   Auf Küchenkrepp abtropfen.