

## Rezept

### Kürbis-Kartoffel-Puffer mit Erbsencreme und veganen „Fischstäbchen“

Anzahl Portionen: 4 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten



#### Zutaten

400 g Hokkaido Kürbis  
300 g Kartoffeln  
2-3 gehäufte EL Mehl  
2 Zwiebeln  
2-3 Knoblauchzehen  
3 EL Olivenöl  
**1 Packung iglo vegane „Fischstäbchen“**  
**300 g iglo Gartenerbsen**  
ca. 60 ml Pflanzenmilch  
Salz & Pfeffer  
**2 TL iglo Gartenkräuter**  
Kresse

#### Zubereitung

1. Die **iglo veganen „Fischstäbchen“** nach Packungsanweisung zubereiten.
2. Die Zwiebeln und den Knoblauch fein hacken. Den Kürbis grob und die Kartoffeln ganz fein reiben. Beides mit einem Teil der Zwiebeln und dem Knoblauch vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Mehl würzen.
3. Aus der Masse Puffer formen und in etwas Öl anbraten, bis sie von beiden Seiten goldbraun sind.
4. Die restliche Zwiebel-Knoblauch-Mischung in Olivenöl mit **iglo Gartenerbsen** anbraten. Mit einem Schuss Pflanzenmilch ablöschen und ca. 7 Minuten köcheln lassen. **iglo Gartenkräuter** untermischen und zu einer Creme pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Die Puffer mit der Erbsencreme und den **veganen „Fischstäbchen“** toppen und mit Kresse garnieren.

Pro Portion ca. 3647 kJ, 871 kcal, E 25 g, F35 g, KH 107 g