



## Hokkaido-Kartoffelpuffer mit Walnüssen und Apfelkompott

### Zutaten (für vier Personen)

300 g Kartoffeln (mehlig kochend)  
300 g Hokkaido-Kürbis  
80 g Zwiebelwürfel  
1 EL gehackte Walnüsse  
1 EL Kartoffelstärke  
1 EL gehackte Petersilie  
2 EL Olivenöl

2 geschälte, entkernte Äpfel  
1 TL Zucker  
120 ml Apfelsaft oder Apfelmost  
Saft von 1 Zitrone  
1/2 EL Vanillezucker  
1 TL gemahlener Kardamom  
1 TL Zimt

2 Äpfel in Spalten mit Schale  
160 ml Apfelmost  
1/2 Zimtstange  
2 Sternanis  
2 Nelken  
1 EL brauner Zucker  
8 Minzkrönchen

### Zubereitung (circa 35 Minuten)

Kartoffeln schälen, säubern und fein reiben. Kürbis säubern und auch fein reiben. Beides gut vermischen. Ansautierte Zwiebelwürfel, gehackte Walnüsse, Kartoffelstärke und gehackte Petersilie mit unterheben, mit Salz und Pfeffer würzen und als Kartoffelpuffer in heißem Olivenöl beidseitig goldgelb ausbraten.

Geschälte, entkernte Äpfel in Stücke schneiden, in Apfelsaft, Zitronensaft, Vanillezucker, gemahlenem Kardamom, Zimt und braunem Zucker weichkochen, dann mit dem Mixstab fein pürieren.

Die Apfelspalten mit Schale in Apfelmost mit Zimtstange, Sternanis, Nelken und braunem Zucker auf den Punkt dünsten.

Kartoffelpuffer auf Teller anrichten, etwas Apfelmus darauf geben, Apfelspalten daraufsetzen, mit Minzkrönchen garnieren.

### Nährwerte pro Person

357 kcal – 13 g Fett – 5 Eiweiß – 55 g Kohlenhydrate – 5 BE