



Gesamtzeit: 1 h

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 10 Personen

Kartoffel Käse Puffer

Kartoffel Käse Puffer

600 g Kartoffeln

1 Zwiebel, fein gehackt

150 g geriebener Käse

2 Eier

3 Esslöffel Mehl

2 Esslöffel Maitre Marcel Basilikum in Sonnenblumenöl

Salz, Pfeffer

Rinatura Sonnenblumenöl kaltgepresst Bio

Optional:

Sour Cream Dip

Kartoffel Käse Puffer

1.

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen, bis sie weich sind. Anschließend abgießen und abkühlen lassen.

Die abgekühlten Kartoffeln mit einem Kartoffelstampfer oder einer Gabel in einer Schüssel zerdrücken. Die gehackte Zwiebel, den geriebenen Käse, die Eier, das Mehl und das Basilikum in Sonnenblumenöl hinzufügen. Alles gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Aus der Kartoffelmischung kleine Puffer formen. In einer großen Pfanne etwas Öl erhitzen. Die Puffer bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun und knusprig braten. Dies dauert etwa 3-4 min. pro Seite, abhängig von der Dicke der Puffer.

Die Käse-Kartoffel-Puffer heiß servieren. Sie passen hervorragend zu einem frischen Salat, saurer Sahne oder einem Joghurt-Dip.