



Genuss-Rezept

Kartoffelpuffer deluxe!

Zutaten für 4 Personen

200 g	Gutfried Hähnchen-Salami
1 kg	(Bio-)Kartoffeln
1 rote	Zwiebel
5 EL	Olivenöl
1	Zitrone
4	Eier
30 g	Mehl (Typ 550)
1 kleines	Bund frischer Kerbel
1 Prise	frisch geriebene Muskatnuss
4 Zweige	Thymian
	Salz und Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung

Kartoffeln schälen und Zitrone auspressen. Die Kartoffeln auf der Gemüsereibe grob raspeln und mit etwas Zitronensaft beträufeln. Kartoffelmasse auf einem Küchentuch gut ausdrücken.

Zwiebeln schälen, halbieren und sehr fein hacken. Den Kerbel hacken. Gehackte Zwiebeln zusammen mit Eiern und Mehl unter die Kartoffelmasse mengen. Gehackten Kerbel unterrühren und kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Eine beschichtete Pfanne mit etwas Olivenöl auspinseln, darin portionsweise bei mittlerer Hitze 8 Puffer goldbraun backen (ca. 3 Minuten pro Seite). Die Pfanne immer wieder mit Olivenöl auspinseln.

Die warmen Puffer mit den Gutfried Puten Salami-Scheiben fächerförmig auf einer Servierplatte anrichten, mit den Thymianzweigen dekorieren und sofort servieren.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

Pro Portion: 2261 kJ / 541 kcal, 24 g Eiweiß, 37 g Kohlenhydrate, 33 g Fett