



Genuss-Rezept

Kartoffelpuffer mit Putenwürfeln

Zutaten für 4 Personen

300 g	Gutfried Puten-Coppa
200 g	Mehl
4	Eier
2 TL	Zucker
2 TL	Salz
1 kg	große Kartoffeln
150 g	Crème Légère
1 kl. Bund	Knoblauch-Schnittlauch
	Salz und Pfeffer aus der Mühle
	Natives Olivenöl



Zubereitung

Kartoffeln schälen in Stücke schneiden und im Mixer pürieren. Mit Eiern, Mehl und Salz verrühren, kurz quellen lassen.

In einer beschichteten Pfanne den Zucker karamellisieren lassen. Olivenöl dazugeben, kurz erhitzen. Den Teig löffelweise in das heiße Fett geben und kleine Puffer backen. Die Puffer dann auf Küchentrepp legen und warm halten.

Die Crème Légère mit dem fein geschnittenen Schnittlauch vermengen mit Salz und Pfeffer würzen und portionsweise auf den warmen Puffern drapieren, mit Putenwürfel bestreuen und sofort servieren.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Pro Portion: 788 kcal, 36 g Eiweiß, 71 g Kohlenhydrate, 40 g Fett