

KARTOFFELPUFFER MIT GEMÜSELOCKEN



Rahm. Die Natur
braucht keine Zusatzstoffe.



Umweltgerecht produzierte Lebensmittel

ZUTATEN

Zubereitung: ca. 40 Minuten

Für 4 Personen

Kartoffelpuffer:

500 g mehligkochende Kartoffeln, z.B. Derby,
geschält
½ Zwiebel
1 EL fein gehackter Majoran
2 EL Mehl
1 Ei
½ TL Salz
Pfeffer aus der Mühle
Bratbutter oder Bratcrème

Beilage:

100 g Crème fraîche
Rüebli und Randen, mit dem Sparschäler Locken
abgezogen oder in Spiralen geschnitten

Garnitur:

dünne Lauchringe
wenig Pfeffer, grob zerstoßen



ZUBEREITUNG

1 Kartoffeln und Zwiebel mit dem Hobel in feine Streifen hobeln oder an der Bircherraffel reiben. Kartoffeln von Hand gut ausdrücken, mit den restlichen Zutaten bis und mit Pfeffer mischen.

2 Esslöffelgrosse Portionen bei mittlerer Hitze in Bratbutter braten, Puffer leicht flach drücken. Wenden, fertig braten und warm stellen.

3 Kurz vor dem Servieren Kartoffel-puffer auf vorgewärmte Teller geben, Crème fraîche und Gemüselocken dazu anrichten, garnieren.

Gehobelte oder geraffelte Kartoffeln sofort weiterverarbeiten.
Statt Crème fraîche Quark oder Kräuterfrischkäse dazu servieren.