

Karotten-Kartoffel-Puffer



Rezept für 2 Portionen

Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Muskatnuss / Muskatnuß / Muskatnuß / Muskatnuss	Etwas / nach Bedarf
Geriebener Käse / Pizzakäse / Gratinkäse / Streukäse	50 g
Kartoffeln / Erdäpfel	1 Stk.
Karotten / Möhren	2 Stk.
Rohe Hühnereier - mittel	1 Stk.
Semmelbrösel / Paniermehl	Etwas / nach Bedarf
Salz	Etwas / nach Bedarf
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Schinken	50 g

Zubereitung:

Eine große Kartoffel und zwei Karotten schälen grob reiben.

Das Ei verquirlen mit zum geriebenen Gemüse geben.

Den Schinken fein schneiden, gemeinsam mit dem Streukäse zur Masse geben und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Falls die Masse zu flüssig ist mit Semmelbrösel binden.

In einer großen flachen Pfanne Öl erhitzen und die Puffer nacheinander bei mittlerer Hitze auf jeder Seite braten.

Sehr gut schmecken die Puffer als Beilage zu Putenfleisch oder als Hauptspeise zu grünem Salat.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2152-Karotten-Kartoffel-Puffer.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at