

# Kartoffelpuffer mit Käse



Rezept für 3 Portionen

Dauer: ca. 30 Minuten

## Zutaten:

| Zutat  | Menge            |
|--|------------------|
| Knoblauchzehen                                       | 2 Stk.           |
| Kartoffeln / Erdäpfel mehlig                         | 400 g            |
| Karotten / Möhren                                    | 100 g            |
| Lauch / Porree / Borree / Welschzwiebel              | 100 g            |
| Geriebener Käse / Pizzakäse / Gratinkäse / Streukäse | 200 g            |
| Glatte Petersilie / Petersilgrün                     | 1 EL (Esslöffel) |
| Rohe Hühnereier - mittel                             | 2 Stk.           |

## Zubereitung:

Kartoffel waschen und schälen.

Kartoffel und Karotten grob reiben und Lauch in dünne Streifen schneiden.

Knoblauch schälen und fein hacken,

Petersilie waschen in fein schneiden.

Das geschnittene Gemüse mit Käse, Eiern, Petersilie und Knoblauch vermischen, salzen, pfeffern und zu kleinen Puffern formen.

Diese beidseitig in heißem Öl (beschichtete Pfanne) anbraten.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-621-Kartoffelpuffer-mit-Kaese.html>  
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf [www.koch-idee.at](http://www.koch-idee.at)