

Schmankerl am See






Kartoffelpuffer

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

750 g speckige Kartoffel
3 Stück Eier
3 Stück mittlere Zwiebel
3 Stück Knoblauchzehen
Salz
Pfeffer
Öl für die Pfanne

1 Pkg Sauerrahm
3 Esslöffel Joghurt
1 Bund frischer Schnittlauch
etwas Zitrone
etwas Senf
Salz
Pfeffer

ZUBEREITUNG

-  Kartoffel schälen, reiben und gut ausdrücken
-  Zwiebel fein schneiden, mit den Kartoffeln, den Eiern und den gepressten Knoblauchzehen vermengen
-  In einer heißen Pfanne Puffer bilden und auf beiden Seiten bei mittlerer Temperatur goldbraun backen
-  Für den Dip nun Sauerrahm und Joghurt glattrühren, sowie geschnittenen Schnittlauch, Senf und Zitrone beimengen
-  Mit Salz und Pfeffer abschmecken und gemeinsam mit den Puffern servieren

TIPP

Grüner Salat frisch aus dem Garten passt hervorragend zu diesem Gericht

GUTES GELINGEN WÜNSCHT
DAS MÖRBISCHER TOURISMUSTEAM