

## Papas liebste Gemüsepuffer



Sei amol g' miasig!

ZUBEREITUNG

20 min



## Zutaten

### FÜR 4 PERSONEN

- 6 große mehlige Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 3 Karotten
- 1 Knoblauchzehe
- 200 g Hartkäse
- 6 EL Vollkornmehl
- 3 Eier
- jodiertes Salz
- frisch gemahlener Pfeffer
- Rapsöl

## Zubereitung

- 1 Die ungekochten Kartoffeln schälen und grob reiben, die Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. Karotten waschen und fein reiben. Knoblauchzehe schälen und pressen. Käse reiben.
- 2 Kartoffeln, Mehl, Eier, Zwiebel, Karotten und Käse in einer Schüssel gut verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und den Knoblauch hineingeben. Alles noch einmal gut durchrühren.
- 3 Rapsöl in einer Pfanne erhitzen, so dass der Boden der Pfanne mit Öl bedeckt ist. Je 2 bis 4 gehäufte Esslöffel von der Masse (je nach gewünschter Puffergröße) in die Pfanne geben und flachdrücken. Auf beiden Seiten ca. 3 Minuten bei mittlerer Hitze goldgelb braten.

## Tipps

Die Gemüsepuffer schmecken ausgezeichnet mit Rahmspinat oder Kräutersdip.