



Von **Ireland**
am 30.03.2009

"aus einer Zeitschrift"

Überbackene Kartoffelpuffer

Menüart: **Vorspeise, Snack**
Herkunft: **Deutschland**
Zubereitungsart: **Braten, Überbacken**

Schwierigkeitsgrad: **gelingt leicht**
Zeitaufwand: **bis 20 Min.**
Tags: **Tomaten, Putenbrust, Kartoffelpuffer, geriebener Käse**

Zutaten für 1 Portion(en)

160 g Kartoffeln
1 EL Mehl
Salz und Pfeffer
2 Scheiben Putenbrust oder gekochter Schinken
1 Tomate
3 EL geriebener Käse

Zubereitung

Kartoffeln schälen, fein reiben und mit Salz, Pfeffer und Mehl mischen. Daraus 2 - 3 Puffer formen und in heißem Fett in der Pfanne backen. Schinken oder Putenbrust in Stücke und die Tomate in Scheiben schneiden. Die Kartoffelpuffer mit Putenbrust, Tomate und Käse belegen. Im Ofen bei 200° C für 8 Minuten überbacken.

Tipp: Wenn es schnell gehen soll kann man natürlich auch TK-Kartoffelpuffer verwenden.

Wie hat's geschmeckt?

Bewerten Sie das Rezept anschließend auf <http://www.rezeptwiese.de> und/oder schreiben Sie einen Kommentar!