

Schinkenpuffer

08.Juni 2022

600g mehlig kochende Erdäpfel

200g Chili-Schinken

180g Gruyère

3 große Eier

1 Zehe Knoblauch

2 EL gehackte Petersilie

1 Prise Paprikapulver

Salz und frisch gemahlener Pfeffer

Pflanzenöl

Erdäpfel fein reiben (geht sehr schnell mit dem Aufsatz der Küchenmaschine). Schinken fein würfelig schneiden, Käse reiben, Eier versprudeln.

Erdäpfel mit Schinken, Käse, Eiern, Petersilie, Paprikapulver mischen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Pflanzenöl in eine Pfanne geben und erhitzen. Die Erdäpfel-Schinken-Masse mit einem Löffel in die Pfanne geben und etwas flachdrücken. Sobald sie goldbraun sind, einmal wenden und die zweite Seite braten.

Man kann die Puffer bei etwa 100 Grad im Backofen warm halten.

Zeit: 25 Minuten

