

# Kartoffel-Zucchini-Puffer

Kartoffel-Gerichte » Kartoffel-Puffer

## Zutaten (4 Personen)

- » 750g Kartoffel(n)
- » 2 kl. Zucchini
- » 1 Zwiebel(n)
- » 1 Bd. Schnittlauch
- » 150g Vollmilchjoghurt
- » 125g Saure Sahne
- » Salz & Pfeffer
- » 8 Scheiben Frühstücksspeck
- » 1 Ei(er)
- » 1-2EL Semmelmehl
- » 4EL Öl
- » Cocktailtomaten

## Bewertung



### Beschaffung

manchmal im Discounter



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

31-60min

## Zubereitung

1. Kartoffeln und Zucchini grob raspeln. Zwiebel fein hacken. Schnittlauch in Röllchen schneiden. Joghurt, saure Sahne, Hälfte Zwiebel und  $\frac{3}{4}$  des Schnittlauchs verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Speck knusprig auslassen. Herausnehmen und beiseite legen. Kartoffeln, restliche Zwiebel und Zucchini mit Ei und Semmelmehl vermengen. Mit Salz würzen.

3. Öl im Speckfett erhitzen. Aus der Kartoffel-Zucchini-Masse darin nacheinander 12 Puffer braten und warm halten. Puffer mit Speck und saurer Sahne anrichten. Restlichen Schnittlauch über die saure Sahne streuen und nach Belieben mit Kirschtomaten garnieren.

Nährwerte: 420kcal/E9g/F25g/KH36g pro Portion

angelegt am: 14.09.2002

Rezept-Nr: 147

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke