

# Kartoffelpuffer mit Gemüsecreme

Kartoffel-Gerichte » Kartoffel-Puffer

## Zutaten (2 Personen)

- » 50g Lauchzwiebel(n)
- » 1 Tomate(n)
- » 200g Magerquark
- » 75g Crème fraîche
- » 1-2EL Mineralwasser
- » Salz & Pfeffer
- » 1 gelbe Paprika
- » Kopfsalat
- » 1-2EL Öl
- » 4 Kartoffelpuffer
- » 1EL Pesto
- » 2 Scheiben Kochschinken
- » Basilikum
- » bunter Pfeffer

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

31-60min

## Zubereitung

1. Für die Quarkcreme Lauchzwiebeln in feine Ringe schneiden. Tomaten vierteln, entkernen und in Würfel schneiden. Magerquark, Crème fraîche und Mineralwasser verrühren. Lauchzwiebelringe und Tomatenwürfel unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken.

2. Paprika in feine Ringe schneiden. Salat evtl. zerzupfen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Kartoffelpuffer darin von jeder Seite ca. 2min braten.

3. Eine Seite der Puffer mit Pesto bestreichen. Zwei Puffer mit Salatblättern, Paprika Schinken und Quarkcreme belegen. Restliche Puffer darauf setzen. Nach Belieben mit Basilikum, Cocktailtomaten und Pfeffer bestreut servieren.

Nährwerte: 590kcal/E26g/F36g/KH39g pro Portion

angelegt am: 15.10.2002

Rezept-Nr: 205

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