



# Französische Kartoffel - Champignon - Galettes mit Bergkäse

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Frz. Kartoffelpuffer, die etwas anderen Kartoffelpuffer, die lohnen sich

## Zutaten

- 250 g weiße Champignons, geputzt, in groben Scheiben
- 3 große Kartoffeln, ca. 300 g grob geraffelt
- 2 ganze Eier
- 125 g Crème fraîche
- 30 g Butter
- Etwas Pflanzenöl
- 50 g Bergkäse, z. B. Appenzeller oder Gruyère, geraspelt
- Muskatnuss, Salz und Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die rohen Kartoffeln grob raspeln und mit den Champignonscheiben mischen.

### Schritt2

Crème fraîche, den Bergkäse und die Eier dazu geben, mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen.

### Schritt3

Beliebig große Kartoffelpuffer in einer Stielpfanne mit Pflanzenöl und Butter, 2 min. von beiden Seiten knusprig braun braten und auf Küchentrepp ablaufen lassen.

#### **Schritt4**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt5**

Kurz vor dem Servieren noch einmal mit grob gehobeltem Bergkäse bestreuen und kurz unter den Heizschlangen des Backofens lecker zerlaufen lassen.

#### **Schritt6**

Dazu genügt mir ein frischer Blattsalat mit herzhafter Vinaigrette.

**Rezeptart:** Kartoffelgerichte **Tags:** bergkäse, champignons, Kartoffel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/franzoesische-kartoffel-champignon-galettes-mit-bergkaese/>