Kartoffelpuffer, herzhaft überbacken, für jeden Tag.

- **Portionen:** 3-4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '3-4', 'yield' : '' });

Einfach und schnell, was habe ich noch im Kühlschrank?

Zutaten

- 500 g große, geschälte Kartoffeln
- 120 g geriebener Pizzakäse
- 2 mittelgroße Zwiebeln in Scheiben
- 1 Knoblauchzehe, fein geschnitten
- 1 roter Gemüsepaprika in Streifen
- 2 El gehackte Petersilie
- 70 ml Sahne
- 5 El Rapsöl
- 30 g Butter
- 1 El gehackte Petersilie

Zubereitungsart

Schritt1

Die Kartoffeln in dünne Streifen raspeln, salzen, pfeffern und mit einem Strich Muskatnuss würzen. In wenig Rapsöl dünne Puffer, max. 2 El, knusprig heraus braten und auf das Backblech geben.

Schritt2

Die Zwiebelscheiben in Butter mit dem gewürfelten Knoblauch (Geht auch ohne) zunächst glasig anschwitzen, die Paprikastreifen dazu geben. Die Sahne aufgießen, 3 - 4 min. reduzieren lassen, recht kurz halten. Salzen, pfeffern und die Petersilie dazu geben.

Schritt3

Die Auflage auf den Puffern verteilen und mit dem Pizzakäse "üppig" bestreuen.

Schritt4

Die Grillfunktion des Backofens auf maximale Leistung stellen und die Kartoffelpuffer 3 – 4 min. überbacken.

Schritt5

Anrichtevorschlag:

Schritt6

Gern reiche ich dazu ergänzender Weise einen frischen, bunten Blattsalat.

Rezeptart: Kartoffelgerichte **Tags:** einfach, für jeden tag, herzhaft, preiswert., resteverwertung, schnell, überbacken

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kartoffelpuffer-herzhaft-ueberbacken-fuer-jeden-tag/