

## Rezept

# Gratinierte Kartoffelpuffer

Ein Rezept von Gratinierte Kartoffelpuffer, am 28.04.2025

## Zutaten

<b>500 g</b> mehligkochende Kartoffeln	<b>1 Stück</b> Knollensellerie (etwa 400 g)
<b>2</b> Eier	<b>4 EL</b> Mehl
Salz	Pfeffer
und geriebene Muskatnuss	<b>2 EL</b> Butterschmalz
<b>400 g</b> Champignons oder Egerlinge	<b>2 EL</b> Öl
<b>2 TL</b> körniger Senf	<b>100 g</b> Crème fraîche
<b>1</b> Kästchen Gartenkresse	<b>150 g</b> Bergkäse, Greyerzer oder Appenzeller
Backpapier für das Blech	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 515 kcal

## Zubereitung

1. Kartoffeln und Sellerie schälen, eventuell waschen und fein raspeln (am besten mit dem Raspeleinsatz der Küchenmaschine). Flüssigkeit, die sich dabei bildet, abgießen. Kartoffel-Sellerie-Mischung mit Eiern und Mehl verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
2. In einer Pfanne 1 EL Butterschmalz erhitzen. Die Gemüsemasse als kleine Pflänzchen hineinsetzen, etwas flacher streichen und bei mittlerer Hitze pro Seite etwa 3 Min. braten. Gebratene Puffer herausnehmen, übrige Puffer im restlichen Butterschmalz braten.
3. Den Backofen auf 250° (Umluft 220°) vorheizen. Die Pilze mit feuchtem Küchenpapier sauber abreiben und von den Stielenden befreien. Pilze in kleine Würfel schneiden und im Öl unter Rühren bei starker Hitze 4-5 Min. braten. Senf und Crème fraîche dazugeben und die Pilze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kresse vom Beet schneiden und untermischen.
4. Die Puffer nebeneinander auf das mit Backpapier belegte Backblech legen und mit Pilzmasse bedecken. Den Käse von der Rinde befreien, grob raspeln und darüberstreuen. Die Puffer im Ofen (Mitte) etwa 5 Min. backen, bis der Käse zerlaufen und leicht braun ist. Dazu passt ein Blattsalat, z. B. Feldsalat.