

Rezept

Pilz-Kartoffel-Puffer

Ein Rezept von Pilz-Kartoffel-Puffer, am 26.04.2024

Zutaten

15 g getrocknete Steinpilze	650 g mehlig kochende Kartoffeln
350 g Champignons oder Egerlinge	2 Frühlingszwiebeln
einige Stängel Kerbel (ersatzweise zarte Petersilie)	1 Ei
Salz	4 EL Mehl
1 1/2 EL Butter	Pfeffer, frisch gemahlen
	1 1/2 EL Öl

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 240 kcal

Zubereitung

1. Die Steinpilze 30 Min. in lauwarmem Wasser quellen lassen.

2. Inzwischen die Kartoffeln schälen und fein reiben. Die Champignons oder Egerlinge putzen und in kleine Würfel schneiden. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und fein hacken. Den Kerbel waschen, trockenschütteln und ebenfalls fein hacken. Steinpilze abtropfen lassen und fein zerkleinern.

3. Kartoffeln mit Pilzen, Zwiebeln, Kerbel, Ei und Mehl mischen. Salzen und pfeffern und gut verrühren.

4. Butter und Öl nach und nach in einer großen Pfanne erhitzen. Von der Kartoffelmasse mit einem Esslöffel kleine Pflänzchen hineinsetzen und bei mittlerer Hitze pro Seite 4-5 Min. braten.