

Kartoffel-Püree-Puffer mit Kochschinken

800 g Kartoffel-Püree	2 Eier, M	4 El Mehl
1 Bund Schnittlauch	3 Knoblauchzehen	2 El Schmand
Pfeffer, Salz	Muskatnuss	dünne Sch. Kochschinken
Rapsöl		

Den Kochschinken würfeln, den Knobi pressen.

Die Zutaten - bis auf Schinken und Öl - gut miteinander mischen und den so entstandenen Teig wenige Minuten ruhen lassen.

Den Boden der Pfanne mit Öl bedecken und dieses auf mittlere Temperatur bringen.

Einen gehäuften Esslöffel Teig in die Pfanne geben, glätten und mit gekochtem Schinken belegen. Mit zusätzlichem Teig bedecken, glattstreichen, den Puffer braten und erst vorsichtig wenden, wenn die Unterseite gebräunt ist.

Herausnehmen, auf Küchenpapier legen - um das Öl etwas zu reduzieren - und warmhalten.

Beim nächsten Puffer darauf achten, dass genug Öl in der Pfanne ist.

Anja Petralia Rezepte am 25. November 2025