

Mais-Kartoffel-Puffer

Für 4 Portionen

viel Butterschmalz	600 g vorw. festk. Kartoffeln	1 kl. Dose Mais
1 Ei	100 ml Sahne	Salz, Pfeffer, Muskat

Die geschälten Kartoffeln raspeln, mit Ei, Sahne und Mais mischen, mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen.

In eine beschichtete Pfanne mit viel heißem Butterschmalz kleine Häufchen dieser Masse setzen, flach drücken, unter Wenden beidseitig goldbraun braten und dann abtropfen lassen.

NN am 17. Juli 2025