

Kartoffelpuffer mit Speck und Porree

Zutaten

400 g Porree
200 g geräucherter Speck
750 g Kartoffeln
200 g geriebener Gouda
1 Zwiebel
1 Ei
Salz
1 EL Mehl
Öl

Zubereitung

Porree putzen und in feine Ringe schneiden. Speck klein würfeln. Die Kartoffeln schälen, grob raspeln. Die Zwiebel pellen und fein würfeln.

Kartoffeln, die Zwiebel und die Hälfte des Käses mit dem Ei, Salz und Mehl verrühren.

Öl in der Pfanne erhitzen und darin portionsweise vier Puffer goldgelb backen.

In einer anderen Pfanne den Speck knusprig ausbraten, dann den Porree 5 min. mit dünsten. Mit Pfeffer würzen, den Käse unterrühren und sofort portionsweise auf die Puffer verteilen. Entweder in einer geschlossenen Pfanne oder unter dem Backofengrill so lange erhitzen, bis der Käse verlaufen ist.