



Französische Kartoffel - Champignon - Galettes mit Bergkäse

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Frz. Kartoffelpuffer, die etwas anderen Kartoffelpuffer, die lohnen sich

Zutaten

- 250 g weiße Champignons, geputzt, in groben Scheiben
- 3 große Kartoffeln, ca. 300 g grob geraffelt
- 2 ganze Eier
- 125 g Crème fraîche
- 30 g Butter
- Etwas Pflanzenöl
- 50 g Bergkäse, z. B. Appenzeller oder Gruyère, geraspelt
- Muskatnuss, Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die rohen Kartoffeln grob raspeln und mit den Champignonscheiben mischen.

Schritt2

Crème fraîche, den Bergkäse und die Eier dazu geben, mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen.

Schritt3

Beliebig große Kartoffelpuffer in einer Stielpfanne mit Pflanzenöl und Butter, 2 min. von beiden Seiten knusprig braun braten und auf Küchentrepp ablaufen lassen.

Schritt4

Anrichtevorschlag:

Schritt5

Kurz vor dem Servieren noch einmal mit grob gehobeltem Bergkäse bestreuen und kurz unter den Heizschlangen des Backofens lecker zerlaufen lassen.

Schritt6

Dazu genügt mir ein frischer Blattsalat mit herzhafter Vinaigrette.

Rezeptart: Kartoffelgerichte **Tags:** bergkäse, champignons, Kartoffel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/franzoesische-kartoffel-champignon-galettes-mit-bergkaese/>