



# Kartoffelpuffer, herzhaft überbacken, für jeden Tag.

- **Portionen:** 3-4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '3-4', 'yield' : " } });
```

Einfach und schnell, was habe ich noch im Kühlschrank?

## Zutaten

- 500 g große, geschälte Kartoffeln
- 120 g geriebener Pizzakäse
- 2 mittelgroße Zwiebeln in Scheiben
- 1 Knoblauchzehe, fein geschnitten
- 1 roter Gemüsepaprika in Streifen
- 2 El gehackte Petersilie
- 70 ml Sahne
- 5 El Rapsöl
- 30 g Butter
- 1 El gehackte Petersilie

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Kartoffeln in dünne Streifen raspeln, salzen, pfeffern und mit einem Strich Muskatnuss würzen. In wenig Rapsöl dünne Puffer, max. 2 El, knusprig heraus braten und auf das Backblech geben.

### Schritt2

Die Zwiebelscheiben in Butter mit dem gewürfelten Knoblauch (Geht auch ohne) zunächst glasig anschwitzen, die Paprikastreifen dazu geben. Die Sahne aufgießen, 3 - 4 min. reduzieren lassen, recht kurz halten. Salzen, pfeffern und die Petersilie dazu geben.

### Schritt3

Die Auflage auf den Puffern verteilen und mit dem Pizzakäse "üppig" bestreuen.

#### **Schritt4**

Die Grillfunktion des Backofens auf maximale Leistung stellen und die Kartoffelpuffer 3 - 4 min. überbacken.

#### **Schritt5**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt6**

Gern reiche ich dazu ergänzender Weise einen frischen, bunten Blattsalat.

**Rezeptart:** Kartoffelgerichte **Tags:** einfach, für jeden tag, herzhaft, preiswert., resteverwertung, schnell, überbacken

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kartoffelpuffer-herzhaft-ueberbacken-fuer-jeden-tag/>