Porree-Kartoffel-Puffer

Zutaten für 4 Personen

500 g Kartoffeln, festkochend
2 Stangen Porree (400 g - 500 g)
2 Eier
4 - 5 EL Mehl
150 g Streukäse
Salz
Pfeffer
Muskatnuss
1 EL Butter zum Dünsten des Porrees

Butter oder Öl zum Anbraten der Puffer

Kartoffeln waschen, schälen und grob raspeln. Mit 1 TL Salz mischen und etwa 10 Minuten stehen lassen, damit sie Wasser ziehen.
Den Porree der Länge nach aufschneiden, die Blätter mit den Fingern auseinander spreizen und unter fließendem Wasser gründlich ausspülen. Danach den Porree in mundgerechte Stücke schneiden und in einer Pfanne mit etwas Butter für ca. 5 Minuten dünsten, bis er weich ist.
Die geraspelten Kartoffeln anschließend gut ausdrücken, um überschüssige Flüssigkeit zu entfernen. Danach die Kartoffeln mit dem gedünsteten Porree, Eiern, Mehl, Käse, Salz, Pfeffer und Muskatnuss in einer Schüssel gut vermengen.
Öl in einer Pfanne erhitzen, mit einem Löffel Portionen der Masse hineingeben und flach drücken. Die Puffer von beiden Seiten jeweils etwa 2–3 Minuten goldbraun braten, anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen und warm servieren.

Guten Appetit!