

KARTOFFELPUFFER MIT TOMATENSALSA UND SAUERRAHM

ZUTATEN

- 400g Geschwellte Kartoffel vom Vortag oder Stockipulver
- 2 Eier
- 4 Tomaten
- 1 Schalotte
- 200g Sauerrahm
- Basilikum
- Schnittlauch
- Balsamico/Essig
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- Paprika
- Kokosfett zum anbraten



KARTOFFELPUFFER MIT TOMATENSALSA UND SAUERRAHM

ZUBEREITUNG

Geschwellte Kartoffel schälen und mit der Gabel zerdrücken. (oder Stockipulver anrühren)

Zwei Eier beigen, gut würzen und alles mischen. Kurz ziehen lassen. Tomaten vierteln und Kerngehäuse rausschneiden. (kann man für Suppe brauchen)

Schalotte fein würfeln und mit Tomatenwürfeln vermengen. Würzen mit Salz, Pfeffer, Basilikum, Balsamico/Essig und Olivenöl und beiseitestellen.

Sauerrahm würzen und mit Schnittlauch verfeinern.

Kartoffelmasse in heisses Kokosfett geben und warten bis es eine Kruste gibt.

Wenden und Taler etwas Flach drücken.

Anrichten mit Tomatensalsa und Saurrahm Dip.

Passende Beilage: Salat