

KARTOFFEL-SPINAT-PUFFER

Für 10 Stück benötigt ihr:

- 4 große Kartoffeln
- 120 g Tiefkühlhackspinat
- 1 Ei
- 1 TL Gemüsebrühe
- 100 g Dinkelmehl
- 2 EL Reibekäse
- 50 g Fetakäse
- Nach Belieben Salz und Pfeffer
- 1 EL Öl

Außerdem braucht ihr noch ein Messer, ein Schneidebrett, eine Reibe, einen Topf, einen Esslöffel, eine Schüssel, eine Pfanne.

Zubereitung

1. Den Tiefkühlspinat gut auftauen lassen.
2. Die Kartoffeln kochen, danach schälen und fein reiben
3. Den Spinat zusammen mit den geriebenen Kartoffeln, dem Ei, dem Käse und dem Mehl in eine Schüssel geben und zu einem Teig verrühren. Danach den Fetakäse dazugeben und unterrühren.
4. Das Öl in einer Pfanne heiß machen und den Teig portionsweise in die Pfanne geben und zu Puffern formen.
5. Die Puffer auf beiden Seiten goldbraun braten.

Guten Appetit 😊