

# Kartoffelpuffer mit Cremoso al Tartufo Rinde

## Informations

Personen : 4



## Zutaten

- 200 g Rinde Cremoso al Tartufo
- 2 Kartoffeln
- 1 Karotte
- 1 Zucchini
- ½ Bund Schnittlauch
- 50 g Butter
- Salz, Pfeffer

## Zubereitungsschritte

1. Den Plancha-Grill auf 200 °C vorheizen.



2. Kartoffeln und Karotte schälen.
3. Das Gemüse anschließend mit einer Elektorreibe oder per Hand reiben, ohne es vorher zu waschen.
4. Das Gemüse und den kleingeschnittenen Käse, die zerlassene Butter, den kleingehackten Schnittlauch in einer Schüssel vermengen. Würzen.
5. Eine Pfanne mit dickem Boden auf den Plancha-Grill stellen. Wenn die Pfanne richtig heiß ist, geben Sie die Gemüse-Käse-Mischung in die Pfanne. Mit einem Schaumlöffel leicht andrücken und je nach Dicke 7 bis 8 Minuten auf beiden Seiten braten.
6. Den Gemüsepuffer schön goldgelb und heiß mit einem Salat servieren oder als Beilage zu Fleisch oder Fisch.

? **Tipp:** Dieser Gemüsepuffer lässt sich mit verschiedenen Gemüsesorten zubereiten, wichtig ist dabei, stets einen Anteil Kartoffeln beizubehalten, der den Puffer bindet, bzw. können Sie auch nur Kartoffeln verwenden und erhalten dann Kartoffelpuffer. In diesem Rezept können Sie entweder die Kruste oder den ganzen Käse verwenden.