

Liebstöckel-Puffer

Menge	Zutaten	Zubereitung
500 g	Mehligk. Kartoffeln	Kartoffeln schälen, grob raspeln, salzen, einige Minuten stehen lassen, dann ausdrücken und
2 EL	Sauerrahm	Kartoffelwasser abgießen.
1	Ei	Sofort mit dem Sauerrahm mischen um Verfärbungen vorzubeugen.
3 EL	Grieß	Dann das Ei, den Grieß, die feingeschnittene Zwiebel, die gepresste Knoblauchzehe, einen gestr. TL Salz untermischen.
1	Salz, Pfeffer	Zum Schluss den feingeschnittenen Liebstöckel.
1	Zwiebel	
1	Knoblauchzehe	
3 EL	Liebstöckel Öl zum Ausb.	Das Öl in einer Pfanne erhitzen, mit einem Esslöffel kleine Puffer formen und in die Pfanne legen. Etwas flachdrücken und von beiden Seiten knusprig braten