



Kräuter-Kartoffelpuffer

1/4 l Wasser (einen Kaffeebecher)

60 g Butter (1/4 Pa.)

100 g Haferflocken (10 gehäufte EL)

etwa 300 g Kartoffeln (3 mittelgr.)

Chinesischen Lauch, Rosmarin, Oregano, Wasabi-Rauke, Basilikum,

Thymian, ... je nach Geschmack

Pfeffer

1/2 Tl Salz

2 - 3 Eier

Zubereitung

Die Butter schmelzen, Haferflocken dazu geben. Kartoffeln garen, stampfen und dazu geben. Kräuter hacken, dazu geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und alles gut vermengen. Die Masse etwas abkühlen lassen, dann die Eier dazu geben. Kleine Puffer auf Backpapier legen, ggf. mit Öl bestreichen und bei 200°C 20 - 30 Min. im Backofen backen. Heiß oder kalt servieren mit Salsa Soße oder Kräuterquark.