



**Kartoffelpuffer mit Topping**

Zutaten für 4 Personen

1kg Barmbacher Biokartoffeln Afra (mehlig kochend)  
1 Zwiebel  
3 Eier  
1 gestr. TL Salz  
40g Weizenmehl  
100ml Speiseöl  
Brie oder Camembert und Preiselbeeren

Kartoffeln schälen, abspülen und abtropfen lassen. Zwiebel abziehen. Kartoffeln und Zwiebeln fein reiben. Eier, Salz und Mehl zufügen und verrühren.

Etwas Öl in der Pfanne erhitzen. Den Teig portionsweise hineingeben und knusprig braun anbraten. Nach dem Wenden den Brie oder Camembert auflegen und leicht schmelzen lassen

Fertige Puffer aus der Pfanne nehmen und überschüssiges Fett auf Küchentüchern abtupfen. Vor dem Servieren mit Preiselbeeren garnieren

Guten Appetit.