

Kartoffelpuffer mit Camembert gefüllt

Zutaten

Für die Kartoffelpuffer:

7 St.mittelgroße Kartoffeln

2 ELMehl

100 mlMilch

4Knoblauchzehen

1 PriseMajoran

1 St.Ei

Salz und Pfeffer nach Geschmack

Öl für die Pfanne nach Bedarf

Für die Füllung:

1 St.Camembert



Zubereitung

Kartoffeln reiben und mit Mehl, Milch, gepresstem Knoblauch, Majoran, einem Ei, Salz und Pfeffer verkneten.

Camembert in 8 Stücke teilen (längs halbieren und dann vierteln). Öl in der Pfanne erhitzen. Vier Kartoffelmasse-Häufchen darauf geben, jeweils 1 Stück Camembert darauf legen und wieder mit der Kartoffelmasse zudecken.

Von beiden Seiten goldbraun braten. Das Rezept ergab bei mir 8 Kartoffelpuffer.