

Spinat-Kartoffel Puffer

120 g Spinat (TK-Hackspinat)

3-4 Kartoffeln (gekochte)

1 Ei

1 TL Bouillon

Pfeffer nach Belieben

100 g Dinkelmehl (für die glutenfreie Variante geht auch Kichererbsenmehl oder Maismehl)

2 EßL ger. Käse

Fetakäse nach Belieben

Den Spinat hacken bzw. TK-Spinat auftauen.

Die gekochten Kartoffeln schälen und fein reiben. Man kann auch rohe Kartoffeln nehmen, muss sie aber länger braten.

In einer Schüssel den Spinat, Kartoffeln, das Ei, Käse, Gewürze und Mehl gut zu einem dicken Teig vermischen.

Wer Feta mag, gibt diesen zuletzt in kleinen Stücken dazu.

In einer Pfanne etwas Öl heiß werden lassen. Je ein EßL Teig in die Pfanne geben und runde Patties formen, auf beiden Seiten goldbraun anbraten.

