

## Kartoffelpuffer aus Kartoffelpüreeeresten

### Zutaten:

Reste von Kartoffelpüree  
Zwiebel/Frühlingszwiebel  
Paradeiser  
Fetakäse (oder anderer Hartkäse)  
Gewürze je nach Geschmack  
Frische Kräuter, Salz, Pfeffer, Öl



© iStock/ I\_rinka

### Zubereitung:

Zwiebel fein schneiden und anrösten.  
Anschließend Paradeiser und Fetakäse würfeln (oder Hartkäse grob reiben) und beides gut mit den Resten des Kartoffelpürees vermischen. Mit Gewürzen und ev. Kräutern abschmecken und aus der Masse Laibchen/Puffer formen.  
In einer Pfanne Öl erhitzen und die Laibchen/Puffer von beiden Seiten goldgelb anbraten.

Dazu schmeckt frischer, knackiger Salat sehr gut – passt auch gut zu Grillgemüse!