GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte Nr. 262

Französische Kartoffelpuffer mit Garnelen

20 Minuten | 30 Minuten | 50 Minuten

Zutaten für 6 Personen

Für die Kartoffelpuffer:

- **1 kg** große Kartoffeln, festkochend
- **100 g** Butter
- **Salz**
- **Pfeffer**
- **Öl**

Für die Garnelen:

- **300 g Garnelen, geschält**
- **50 ml Olivenöl**
- **3** Knoblauchzehen
- **1 TL Bio Terre et Mer**
- **Salz** , nach Geschmack

Rezept

Kartoffeln schälen und grob hobeln. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Butter in einem kleinen Pfännchen schmelzen. Die geriebenen Kartoffeln mit Salz und Pfeffer würzen und alles sorgfältig vermischen. Portionsweise in die Pfanne geben und mit Hilfe eines Pfannenwenders zu einem Kuchen formen, dabei leicht auf der Pfanne andrücken. Etwas Butter darüber gießen und bei niedriger bis mittlerer Temperatur braten. Sobald die Unterseite kross und goldbraun ist, vorsichtig umdrehen und von der anderen Seite ebenfalls goldbraun braten. Nacheinander die restliche Kartoffelmasse ebenso in der Pfanne verarbeiten. Für die Knoblauch-Garnelen das Olivenöl in einer Kasserolle erhitzen. Knoblauch hinzufügen und kurz unter Rühren anbraten – er darf aber nicht zu dunkel werden. Die Garnelen zum Knoblauch geben und goldbraun anbraten, dabei regelmäßig wenden. Mit Terre et Mer würzen und nach Geschmack salzen. Die Kartoffelpuffer mit den Garnelen auf Tellern anrichten und servieren.

Guten Appetit!

4 260439 890634