

Kartoffel-Lauch-Puffer mit Parmaschinken

Von: Beate Rothärmel
Portionen: 4 Personen

Zubereitungszeit: 35 Min.

Zubereitung

Lauchzwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Kartoffeln schälen, waschen und grob reiben. Kartoffeln, Lauchzwiebeln und Ei vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und 4 mittelgroße Puffer goldgelb ausbacken. Herausnehmen und auf Küchenpapier entfetten. Crème fraîche glatt rühren und 1 Esslöffel auf jeden Puffer geben und mit einem Salatblatt und einer Scheibe Schinken belegen. Puffer auf Tellern anrichten und mit Pesto garnieren.

Pesto selbst gemacht:

Die Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Öl goldbraun rösten und anschließend erkalten lassen. Die Pinienkerne und den Knoblauch mit dem Pürrierstab grob zerkleinern und anschließend die Basilikumblätter und nach und nach das Öl zugeben bis eine breiige Masse entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fertig. Das Pesto hält sich bis zu 2 Wochen im Kühlschrank.

Meine Weinempfehlung

Dazu passt hervorragend z.B. ein Riesling oder die Weißwein-Cuvée wie Villa Bürklin Cuvée weiß..

Einkaufsliste

1 Bund Lauchzwiebeln
4 Kartoffeln (à ca. 75 g)
1 Ei (Größe M)
Salz
Pfeffer
1 EL Öl
4 EL Crème fraîche
4 Salatblätter (z. B. Lollo Bionda)
4 Scheiben Parma-Schinken (italienischer Rohschinken)
Pesto zum Garnieren

Pesto

50 g Pinienkerne
1 Bd Basilikum
200 ml gutes Olivenöl
1 Knochlauchzehe
Salz, Pfeffer