

Kartoffel-Käse-Puffer

Zutaten für 4 Personen:

- 2 mittelgroße Tomaten
- 2 große Scheiben gekochter Schinken
- 4 EL Rapsöl
- 8 TK-Kartoffelpuffer
- 8 Scheiben Schmelzkäse z.B. Emmentaler
- 1 – 2 TL „rische's Tomätchen“
- Zum Anrichten: grüne Blattsalate + Dressing nach Wahl

Zubereitung:

- Tomaten waschen und in Scheiben schneiden.
- Schinken in Streifen schneiden.
- Öl in einer Pfanne erhitzen und die Tiefkühl-Puffer von einer Seite goldbraun braten.
- Puffer wenden, mit Tomatenscheiben, Schinken und Käse belegen, mit „rische's Tomätchen“ bestreuen und zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten braten, bis der Käse schmilzt.
- Anrichten: Die Puffer schmecken besonders gut zu einem frischen Salat!