

# Kartoffel-Puffer-Torte

## Für 4 Personen

600 g Kartoffeln, mehlig	1 Zwiebel	2 Eier
2 EL Mehl	Salz und Pfeffer	Öl
150 g frische Pilze	1 Schalotte	Olivenöl
30 ml Sahne	1 kl. Bund Petersilie	1 kl. Bund Schnittlauch
2 Tomaten	50 g schwarze Oliven	1 Lauchstange
100 g gekochter Schinken	100 g Camembert	

Die Kartoffeln und Zwiebel schälen und fein reiben. Eier und Mehl zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und zu einem glatten Teig verrühren. Aus je 2-3 Esslöffeln Teig, dünne Kartoffelpuffer formen und diese in einer Pfanne im heißem Öl ausbraten. Die Pilze putzen, in Scheiben schneiden, die Schalotte schälen und fein hacken und die Hälfte mit den Pilzen in einem Topf mit Olivenöl anschwitzen. Mit Sahne ablöschen und einköcheln lassen. Die Kräuter waschen, abtropfen lassen, fein schneiden und mit in die Pfanne geben. (Ein paar der Kräuter zum Garnieren zurückbehalten.) Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Lauch putzen, waschen und in Ringe schneiden. Die Tomaten häuten, entkernen und würfeln, die Oliven in Scheiben schneiden und alles mit dem Lauch in einer Pfanne mit Olivenöl anschwenken. Den Kochschinken in Scheiben schneiden und mit den restlichen Schalotten kurz in etwas Butter anschwenken. Den Camembert in Scheiben schneiden. Zum Anrichten einen Kartoffelpuffer auf den Teller legen, darauf die Pilz- Kräutermischung geben und darüber erneut einen Kartoffelpuffer setzen. Auf diesen die Kochschinken-Zwiebelmischung und Camembertstreifen legen, darüber einen Kartoffelpuffer setzen und auf diesen die Lauch-Oliven-Tomatenmischung geben und mit den restlichen Kräutern bestreut servieren.

Rainer Strobel Montag, 14. April 2008