

Zutaten

1 Stange Lauch
1 EL Butter
400 g Kartoffeln
5 EI Mehl
Salz, Pfeffer, Oregano, Muskatnuss

Zutaten Puffer Variante 2

1-2 Stangen lauch
100 g Champignon
1 Zwiebel
1 Tomate
500 g Kartoffel
2 EL Suppengrundstock
1 Knoblauchzehe
Basilikum, Salz, Pfeffer
geriebener Käse zum Bestreuen
und etwas Butter

Zutaten Dip

100 g Topfen
3 EI Sauerrahm oder Creme fraiche
etwas Joghurt
Kräuter nach Belieben

Kartoffel-Lauch-Puffer



Zubereitung

Alle Zutaten 15-20 Sekunden auf Stufe 4 mit Hilfe des Spatels zerkleinern Laibchen formen und in Fett rausbacken.

Zubereitung Variante 2

Alle Zutaten in den Mixtopf geben und auf Stufe 4 grob zerkleinern.

Die Masse in eine Auflaufform geben, mit geriebenem Käse und Butterflocken bestreuen und bei 180°C ca 45 Minuten überbacken.

Dazu schmeckt auch folgender Dip recht gut.

Dip

Topfen, Sauerrahm oder Creme fraiche, etwas Joghurt, Kräuter nach Belieben, Salz und Pfeffer alles zusammen auf Stufe 3 ca. 10 Sekunden mixen.