

# Toettchen

Diät ist Mord an ungegessenen Knödel!  
Wiglaf Droste



## Böhmische Kartoffelpuffer mit Quark

### Zutaten für 2 Personen

3 mittelgroße Kartoffeln

3 Esslöffel fester trockener Quark

1 Ei

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

Kräuter de Provence

frische Petersilie oder Schnittlauch

Öl zum Braten

### Zubereitung

Die Kartoffeln schälen und auf einer Reibe fein reiben. Die Kartoffeln mit dem Quark, dem Ei, Salz, Pfeffer und frischen Kräutern mischen.

In einer beschichteten Pfanne das Öl erhitzen und aus eine kleinen Menge des Kartoffelteigs Pfannkuchen formen und auf jeder Seite ca. 3 Minuten braten und sofort servieren. Ich habe sie inzwischen mit feingehackten Pilzen, mit Knoblauch und mit Majoran serviert bekommen.

In Böhmen werden diese Kartoffelpuffer zu Fleischgerichten mit Sauce serviert.