

# Kartoffelpuffer

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Grundmenge: 3 Personen

## Zutaten:

- 1 kg Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 2 Eier
- 120 g Weizenmehl Type 405
- 1 TL Salz
- Pfeffer
- Petersilie



## Sonstiges:

- Öl zum Braten
- Beilagen nach Wunsch (z.B. Räucherlachs mit Meerrettich oder Apfelmus)
- Reibe
- Küchenkrepp

## Zubereitung:

1. Kartoffeln schälen und grob raspeln
2. Restliche Zutaten hinzufügen, kräftig würzen und durchmischen
3. Öl in einer Pfanne erhitzen und mit einem Löffel etwas Kartoffelmasse hineingeben und zu einem flachen Puffer formen. Vorgang je nach Pfannengröße mehrmals wiederholen
4. Puffer von beiden Seiten goldbraun ausbacken und auf einem Küchenkrepp etwas abtropfen lassen
5. Mit der restlichen Kartoffelmasse ebenso verfahren

Fertige Puffer im Backofen warmhalten, bis alle ausgebacken sind. Anschließend zusammen mit den gewählten Beilagen servieren.