

Kartoffelpuffer

für 2 Personen (8 Stück)

Zutaten

800g festkochende Kartoffeln, 2 Zwiebeln, 3 Eier, 2 Teelöffel Salz,
100ml Öl zum braten

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen und grob raspeln, Feuchtigkeit im Sieb abdrücken
2. Zwiebeln schälen und fein schneiden
3. Kartoffeln, Zwiebeln, Eier und Salz vermengen
4. die Pfanne sehr heiß werden lassen und zwei Esslöffel Öl in die Pfanne geben
5. einen Schöpflöffel Kartoffelmischung in die Pfanne geben und zu einer Scheibe drücken
6. den Puffer in jeweils 3 Minuten von beiden Seiten goldgelb backen, herausnehmen und warm stellen
7. je neuen Puffer wieder zwei Esslöffel Öl frisch in die Pfanne geben.

Zeitbedarf

ca 40 Minuten

dazu paßt

Apfelmus

