

# Kartoffelpuffer

## Rezept Infos

### Portionen

24

### Zubereitungszeit

ca. 60 Minuten

### Arbeitsaufwand

mittel

Print

## **Zutaten:**

- 1 kg Kartoffeln
- 2 Zwiebeln
- 4 Eier (M)
- 6 EL Mehl
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Print

## **So Wird´s gemacht:**

- Die Kartoffeln und die Zwiebeln schälen und fein reiben.
- Die Eier, das Mehl, Salz, Pfeffer und Muskatnuss dazu geben und gut miteinander vermengen.
- Etwas Öl in eine heiße Pfanne geben und die Kartoffelpuffer portionsweise von beiden Seiten knusprig ausbacken.

## **Tipp:**

Frisch zubereitet mit Apfelmus, Zucker oder einem Topping eurer Wahl genießen ☐