

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 ☐