



Klassische Kartoffelpuffer



Zutaten

Menge

1 kg	festkochende Kartoffeln
1	Zwiebel
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
1 Prise	Muskat
2	Eier
1 EL	Mehl
6 EL	geschmacksneutrales Öl

Tipp

Die Puffer schmecken toll, wenn du sie mit Apfelmus oder Räucherlachs servierst.

Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 20 Min.

pro Portion: 1380 kJ, 330 kcal, 42,9 g Kohlenhydrate, 8,93 g Eiweiß, 12,9 g Fett, 119 mg Cholesterin, 3,36 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad:

Kosten: €

Laktose
frei

schnell

veggie

Zubereitung

Egal ob Kartoffelpuffer, Reibekuchen oder Rösti – sicher ist, dass die gebackenen Kartoffeln super lecker schmecken und sich mit diesem Rezept ganz easy und total knusprig zubereiten lassen. In Kombination mit Apfelmus ein absolutes Lieblingsgericht!

Step 1:

Zuerst schälst du die Kartoffeln und legst sie in eine Schüssel mit kaltem Salzwasser. Das sorgt dafür, dass die Kartoffeln nicht braun werden. Dann raspelst du die Kartoffeln auf einer groben Reibe. Die Zwiebel schälen und ebenfalls raspeln.

Step 2:

Dann die Kartoffeln und die Zwiebeln in ein sauberes Geschirrhandtuch geben, zudrehen und die Feuchtigkeit herausdrücken. Die Kartoffelmasse mit Salz, Pfeffer, einer Prise Muskat, Mehl und den Eiern mischen.

Step 3:

Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Masse mit einem Essöffel in der Pfanne zu Kartoffelpuffern formen. Die Puffer bei mittlerer Hitze von jeder Seite sechs Minuten goldbraun ausbacken.

Step 4:

Die Puffer auf Küchenpapier abtropfen lassen.