

Kartoffel-Puffer aus der Heißluft-Fritteuse

Für 2 Personen:

500 g Kartoffeln 1 mittelgroße Zwiebel 1 Ei
2 EL Mehl 1 TL Salz 1/4 TL schwarzer Pfeffer
2 EL Olivenöl

Die geschälten Kartoffeln grob reiben und in ein sauberes Küchentuch geben. So viel Flüssigkeit wie möglich herausdrücken.

In einer großen Schüssel die geriebenen Kartoffeln mit der gehackten Zwiebel, dem Ei, Mehl, Salz und Pfeffer vermischen, umrühren bis alle Zutaten gleichmäßig verteilt sind.

Die Heißluftfritteuse auf 200°C vorheizen.

Aus der Kartoffelmasse 8-10 kleine Puffer formen.

Den Korb der Heißluftfritteuse leicht mit Öl besprühen, um eine dünne Schicht aufzutragen.

Die Puffer in den Korb der Heißluftfritteuse legen, leicht mit Öl besprühen und die Puffer 8-10 Minuten garen, wenden und für weitere 5-7 Minuten garen, bis sie goldbraun und knusprig sind.

Die Kartoffelpuffer heiß mit Apfelmus, saurer Sahne oder Lieblingstopping servieren.

Tipps:

Für extra knusprige Puffer 1-2 EL Panko-Brösel zur Mischung hinzufügen.

Mit Kräutern wie Petersilie oder Schnittlauch für zusätzlichen Geschmack experimentieren.

NN am 28. Januar 2025