

Kartoffelpuffer aus der Heißluftfritteuse

Für 4 Portionen:

1 kg Kartoffeln vorw. festk.	1 Zwiebel	Salz, Pfeffer
1 EL Stärke	Rapsöl	

Die Kartoffeln, grob in lange Späne reiben.

Die Zwiebel reiben.

Die Späne mit etwa 1 TL Salz bestreuen, durchkneten, mit einem Geschirrhandtuch auspressen, Stärke, Pfeffer und Zwiebeln hinzugeben und alles gut vermischen. Aus der Masse kleine Puffer formen und diese mit Öl bestreichen.

Die Puffer bei 180°C für etwa 15 Minuten in der Heißluftfritteuse braten, bis sie goldbraun und knusprig sind.

NN am 20. Juli 2025