

Kartoffel-Puffer

Für 8 Puffer:

1 kg Kartoffeln	1 mittlere Zwiebel	2 große Eier
1/4 Tasse Mehl	Salz, Pfeffer	Pflanzenöl

Kartoffeln und Zwiebeln schälen, reiben und überschüssige Feuchtigkeit mit einem sauberen Küchentuch heraus.

In einer großen Schüssel geriebene Kartoffeln, Zwiebeln, Eier, Mehl, Salz und Pfeffer vermischen, bis alles gut vermischt ist.

In einer Pfanne Pflanzenöl hoch erhitzen, löffelweise die Mischung im heißen Öl leicht flach drücken und 4-5 Minuten pro Seite braten, bis sie goldbraun und knusprig sind. Vor dem Servieren auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Tipp:

Um gleichgroße Pfannkuchen zu erhalten, verwende man einen Eis-Portionierer.

NN am 18. Februar 2026