

# Kartoffel-Pfannkuchen

## Für 2 Portionen:

300 g Kartoffeln	2 Eier	30 ml Öl
2 EL Mehl (30 g)	1 TL Backpulver	1 TL Salz
$\frac{1}{2}$ TL Knoblauchpulver	$\frac{1}{2}$ TL Zwiebelpulver	$\frac{1}{2}$ TL Petersilie
$\frac{1}{2}$ TL schwarzer Pfeffer	$\frac{1}{2}$ TL Chili	

Kartoffeln schälen, reiben und überschüssige Flüssigkeit ausdrücken.

Geriebene Kartoffeln mit Eiern, Mehl, Backpulver und Gewürzen vermengen, bis eine gleichmäßige Masse entsteht.

Öl in einer Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen. Den Kartoffelteig in die Pfanne geben und flach drücken.

Die Pfannkuchen bei niedriger Hitze etwa 10 Minuten auf jeder Seite braten, bis sie goldbraun und durchgegart sind.

Die fertigen Pfannkuchen heiß servieren, nach Belieben mit Sauerrahm oder Kräutern garnieren.

Lena Müller am 28. Februar 2025