Kartoffelpuffer

Für 2 Portionen

800 g festk. Kartoffeln 1 Zwiebel 2 Eier
3 EL Mehl 1 TL Salz Öl

Kartoffeln schälen und fein reiben. Dann in ein Küchentuch geben und gut ausdrücken.

Zwiebel klein hacken.

Kartoffeln, Zwiebel, Eier, Mehl und Salz mischen.

Reichlich Öl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelpuffer bei mittlerer Hitze portionsweise ausbacken. Das dauert 5 Minuten pro Seite.

Anschließend die Puffer auf einem Stück Küchenpapier abtropfen lassen und bis zum Verzehr bei 100 Grad Ober- und Unterhitze in den Ofen geben.

NN am 25. August 2025