

Kartoffelpuffer

Zutaten:

1 Stk Zwiebel
1 kg Kartoffeln
2 Stk Eier
3 EL Mehl, glatt
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
1 Prise Muskat
50 ml Pflanzenöl
optional:
1 Karotte
1/4 Sellerie



Zubereitung

Zwiebel und die Kartoffeln (und Karotten, Sellerie) schälen. Dann mit einer Reibe - nicht zu fein, aber auch nicht zu grob - reiben. Kartoffeln auszudrücken, damit sie Wasser verlieren. Zwiebeln und Kartoffeln und Gemüse in eine große Schüssel geben und die Eier, das Mehl, das Salz Muskat und Pfeffer hinzugeben. Alles gut durchmischen. Nun in einer Pfanne Öl erhitzen. Mit einem Löffel portionsweise die Masse in die Pfanne geben und von beiden Seiten jeweils 6-8 Minuten goldbraun braten. Als Beilage dazu passt ein Joghurtkräuterdip und saisonaler Salat.



Gemüse

