

Kartoffelpuffer

Kategorie: Gemüsegerichte - Aufwand: mittel - Preis: gering - für Gruppen: nein - vegetarisch: ja

2,0 kg Kartoffeln
2,0 Zwiebeln
2,0 Eier
3,0 EL Mehl
Salz & Pfeffer
Margarine zum
Backen

(Angaben für 4 Personen)



Omas Kartoffelpuffer sind einfach die besten. Und mit frischem Apfelmus schmecken sie besonders gut. Manchen Leute mögen Kartoffelpuffer aber auch als salzige Variante z.B. mit Kräuterquark.

Zubereitung

Die Kartoffeln und die Zwiebeln schälen und fein reiben. Die Eier und das Mehl unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fett in der Pfanne erhitzen und den Teig löffelweise in die Pfanne geben. Den Teig in der Pfanne glatt streichen und von beiden Seiten goldgelb backen.