



Kartoffelpuffer

Zeit gesamt
🕒 25min

Zubereitungszeit
👉 25min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, mehligkochend	1 kg
Zwiebeln, gelb	2 St.
Speisestärke	2 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Eier	2 St.
Öl	5 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

große Pfanne, Monsieur Cuisine

1. Kartoffeln abwiegen, schälen, waschen, halbieren und roh in den Mixbehälter geben. Zwiebeln halbieren, schälen und zu den Kartoffeln geben. Speisestärke, 1 TL Salz und 1 Msp. Pfeffer dazugeben und mit eingesetztem Messbecher 12 Sek./Stufe 5 zerkleinern. Eier dazugeben und mit Linkslauf 20 Sek./Stufe 3 mit eingesetztem Messbecher unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit eingesetztem Messbecher mit Linkslauf 10 Sek./Stufe 2 verrühren.

2. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, vom Teig jeweils 1 großen EL hineingeben und nacheinander kleine Kartoffelpuffer backen.

Guten Appetit!

Tipp: Kartoffelpuffer nach Geschmack mit Apfelmus, Preiselbeeren oder Räucherlachs servieren.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	363 kcal
Kohlenhydrate	51 g
Eiweiß	9 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	13 g