# Kartoffelpuffer Grundrezept

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach

## Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|---|---|
| Kartoffeln, vorw. festk. | 1 kg |
| Zwiebeln, gelb | 1 St. |
| Weizenmehl, Type 405 | 4 EL |
| Eier | 2 St. |
| Salz | |
| Pfeffer, schwarz | |
| Öl | 8 EL |

## Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Pfanne, grobe Reibe

1. Kartoffeln schälen, waschen und grob raspeln, anschließend Masse in einem Küchentuch ausdrücken. Zwiebel halbieren schälen und fein würfeln.

2. Backofen auf 50 °C (Umluft) vorheizen. In einer Schüssel geraspelte Kartoffeln, Zwiebeln, Mehl und Eier vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.

3. In einer Pfanne Öl auf mittlerer Stufe erhitzen. Esslöffelweise Kartoffelpuffermasse hineingeben und mithilfe des Löffelrückens flach drücken. Von jeder Seite ca. 2–3 Min. knusprig braten. Auf diese Weise die ganze Masse zu Kartoffelpuffern goldgelb ausbacken.

4. Fertige Kartoffelpuffer auf Küchenkrepp abtropfen lassen und im Ofen bei warm stellen.

Guten Appetit!

Tipp: Dazu schmeckt Apfelmus.

## Nährwerte (pro Portion)

| | |
|---|---|
| Kaloriengehalt | 410 kcal |
| Kohlenhydrate | 47 g |
| Eiweiß | 9 g |
| Ballaststoffe | 4 g |
| Fette | 20 g |