

KARTOFFELPUFFER

35 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



35 MIN

GESAMTZEIT

Zutaten für 8 Reibekuchen

- 1 kg Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 2 Eier
- 120 g Weizenmehl
- 1 TL Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss



optional

- Haferflocken

zum Braten

- Sonnenblumenöl

Zubereitung:

1. Schäle zuerst die Kartoffeln und reibe sie. Gib sie dann in ein Sieb und drücke sie aus, so dass der Kartoffelsaft ablaufen kann.
2. Schäle die Zwiebel und schneide sie in feine Würfel.
3. Mische die Kartoffelraspel mit den **Zwiebelwürfeln, den Eiern, Salz und Mehl**. Gern kannst du auch **etwas Pfeffer oder geriebene Muskatnuss** dazugeben.
4. Erhitze das Sonnenblumenöl in einer großen Pfanne und brate die Kartoffelpuffer darin nacheinander aus. Ich gebe pro Puffer immer einen Esslöffel Teig hinein. So kann ich 3 Kartoffelpuffer auf einmal braten. Halte sie zwischen zwei Tellern warm, bis alle fertig sind.

Noch schneller und einfacher geht es nur mit meinem [Kartoffelpuffer Thermomix Rezept](#) oder mit der Zubereitung meiner [Kartoffelpuffer in der Heißluftfritteuse](#). Außerdem kannst du den Teig in Form von [Kartoffelwaffeln](#) backen.

Nährwerte pro Portion: 207 kcal | KH 33 g | E 6 g | F 6 g



Besuch uns gern wieder auf **familienkost.de** und stöbere in unserem **Shop**.

