

einfach



Kartoffel-Puffer

Zutaten

für 4 Personen

- 1 kg Kartoffeln **Sorte Quarta**
- 1 Tl Salz
- 2 Eier
- 4 El Haferflocken
- 1 kleine Zwiebel
- Schmalz oder Öl zum Braten

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen, waschen und auf der Rohkostraspel oder mit der Küchenmaschine grob reiben. Die geriebenen Kartoffeln auf ein Sieb zum Abtropfen geben, dabei die Flüssigkeit in einer Schüssel auffangen. Die im Kartoffelwasser abgesetzte Stärke mit den geriebenen Kartoffeln, Salz, Eiern und Haferflocken in einer Schüssel zu einem Teig verrühren. Die Zwiebeln schälen, fein hacken und an den Teig geben.

In einer Pfanne reichlich Bratfett erhitzen und, je nach Größe der Pfanne, einen oder mehrere Löffel Teig nebeneinander in die Pfanne geben und glattstreichen.

Die Puffer sollen ganz dünne sein. Von beiden Seiten knusprig braun braten. Sofort servieren oder nebeneinander gelegt auf einer Platte im Backofen warm halten. Dazu passt Apfelmus.



Guten Appetit!

EUROPLANT Pflanzenzucht GmbH

Postfach 1380 · D-21303 Lüneburg · Tel.: 0 41 31 / 74 80 05 · Fax: 0 41 31 / 74 80 580
eMail: europlant@europlant.biz · www.europlant.biz