

Erdäpfelpuffer mit Paprika

Die Erdäpfelpuffer mit Paprika sind ein schnelles, wunderbares Gericht aus Omas alter Küche.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

8 Stk.	Erdäpfel mehlig (mittelgroß)
2 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Paprika
3 EL	Mehl
3 Stk.	Eier
	Salz und Pfeffer
3 EL	Öl

Zubereitung

1. Für die **Erdäpfelpuffer mit Paprika** die mehligten Erdäpfel schälen. Mit einer feinen Reibe in eine Schüssel reiben. Zwiebel fein würfeln, Schnittlauch klein schneiden. Paprika waschen, vom Kerngehäuse befreien und in sehr kleine Stücke schneiden.
2. Die geriebenen Erdäpfel etwas ausdrücken, mit Zwiebel, Eier, Mehl, Schnittlauch gut miteinander verrühren. Zuletzt die kleinen Paprikastücke unterheben. Mit der Hand kleine Puffer formen, flach drücken.
3. Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelpuffer bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun braten.

Tipp

Die Erdäpfelpuffer mit Parmesan bestreuen. Dazu grünen Kopfsalat oder Paradeiser Salat reichen.