Kartoffelpuffer mit Zwiebeln und Knoblauch

Leckere Kartoffelpuffer mit Zwiebeln und Knoblauch: Kinder lieben dieses Rezept mit Apfelmus als Beilage, Erwachsene essen die Puffer auch gern mit deftigem Sauerkraut.

Verfasser: Lisa

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

600 g	Kartoffeln
3 EL	Mehl
2 Stk.	Eier
1 Stk.	Zwiebel (klein)
2 Stk.	Knoblauchzehe
Nach Belieben	Salz
Nach Belieben	Pfeffer
Nach Belieben	Muskatnuss
Nach Belieben	Öl (für die Pfanne)

Zubereitung

1. Für die Kartoffelpuffer mit Zwiebeln und Knoblauch werden zu Beginn die rohen Kartoffeln geschält und fein geraspelt. Anschließend die Eier und das Mehl in eine Schüssel geben und so lange rühren, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht. Diesen mit Pfeffer, Salz und nach Belieben Muskatnuss würzen.

2. Die geriebenen Kartoffeln in einem Baumwolltuch gut ausdrücken und unter den Teig heben. Die Zwiebel und die Knoblauchzehen schälen, fein hacken und ebenfalls unter den Teig mischen.

3. Eine Pfanne mit Öl erhitzen. Aus dem Teig mit zwei Esslöffeln Portionen abstechen und in die Pfanne setzen, leicht flach drücken. Bei mittlerer Temperatur die Kartoffelpuffer von beiden

Seiten ausbacken lassen, bis sie eine schöne goldbraune Farbe bekommen.

Tipp

Wer die Kartoffelpuffer mit Zwiebeln und Knoblauch etwas würziger mag, kann noch angebratene Speckwürfel unter den Teig mischen.