Kartoffelpuffer

Die Kartoffelpuffer sind eine vorzügliche Beilage zu viele Speisen. Das schmackhafte Gericht eignet sich aber auch als vegetarische Hauptspeise.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

500 g	Kartoffeln
2 Stk.	Karotten
1 Stk.	Zwiebel (mittelgroß)
250 g	Magertopfen
2 Stk.	Eier
60 g	Hartweizengrieß
	Salz und Pfeffer
	Öl (zum Anbraten)

Zubereitung

1. Die Kartoffel und Karotten schälen und mit einer Reibe reiben. Die Flüssigkeit in einem Küchentuch sorgfältig ausdrücken. Jetzt die Zwiebeln schälen und klein zerhacken.

2. Die Zutaten mit den Eiern in eine Schüssel vermengen, den ausgedrückten Topfen zugeben. Am besten den Topfen in ein sauberes Küchentuch geben und so lange zusammendrehen bis kaum noch Wasser ausläuft. Den Hartweizengrieß einrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Etwas Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Je zirka zwei Esslöffel Kartoffelteig einfüllen, flach drücken und zu dickeren **Kartoffelpuffer** formen. Etwa 2 Minuten backen, wenden und fertig backen.

4. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und sofort servieren.

Tipp

Zu den Kartoffelpuffern einen würzigen Kräuter-Dip reichen.