

KARTOFFELPUFFER

ZUTATEN:

1 kg Kartoffeln
2 mittelgroße Zwiebeln

2 Eier (L)
2 EL Mehl
2 EL Haferflocken

1 TL Salz
etwas Pfeffer

etwas Muskat
½ Bund Schnittlauch

Öl

ZUBEREITUNG:

waschen und schälen
schälen und beides mit einer Reibe oder einer Küchenmaschine
fein reiben. Wenn zu viel Flüssigkeit entsteht, etwas
abschütten.

zufügen und alles gut vermischen.
waschen, in kleine Ringe schneiden und unterrühren.
in einer Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen und mit
einem Esslöffel vom Teig vorsichtig hineingeben. Die Kartoffel-
puffer leicht flach drücken und von beiden Seiten ca. **3-4
Minuten** goldgelb backen. Auf ein Küchentuch legen damit
überschüssiges Fett aufgesogen wird. Bis zum Verzehr im
Backofen warm stellen.

