

Kartoffelpuffer - Thermomix Rezept

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 kg Kartoffeln (vorwiegend festkochend)
- 1 Zwiebel
- 2 Eier
- 120 g Weizenmehl
- 1 TL Salz
- ¼ TL Pfeffer
- Muskatnuss (eine Messerspitze)



zum Braten:

- Sonnenblumenöl

Arbeitszeit: ca. 10 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 20 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 30 Minuten

Kartoffelpuffer mit dem Thermomix selber machen

1. Schäle die Kartoffeln und die Zwiebel, halbiere sie und gib sie in den Mixtopf.

Zerkleinere sie **5 Sekunden / Stufe 5**.

2. Füge dann Mehl, Eier und Salz hinzu. Wer möchte ergänz etwas Pfeffer und geriebene Muskatnuss.

Verrühre alles erneut für **30 Sekunden / Stufe 3**.

3. Erhitze das Öl in einer Pfanne und brate darin nacheinander die Kartoffelpuffer. Ich gebe immer soviel Teig hinein, dass 3 Stück nebeneinander passen. Halte die fertigen Puffer zwischen 2 Tellern warm.

4. Serviere die Kartoffelpuffer mit [Apfelmus](#) oder einem Kräuter dip. Meine Kinder mögen sie auch nur mit Zucker bestreut sehr gern.



Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).