

## Kartoffelpuffer ohne Ei

### Zutaten für 12 Stück

- 700 g Kartoffeln (mehligkochend, geschält)
- 40 g Zwiebeln
- 80 g Weizenmehl
- 1 TL Salz

### zum Braten:

- Öl



<b>Arbeitszeit:</b>	ca. 10 Minuten
<b>Kochzeit/Backzeit:</b>	ca. 30 Minuten
<b>Gesamtzeit aktiv:</b>	ca. 40 Minuten

### Zubereitung:

1. Reibe die Kartoffeln grob. Schäle die Zwiebel und reibe sie ebenfalls.
2. Gib die Kartoffel- und Zwiebelraspel mit dem Mehl und Salz in eine Schüssel. Verknete sie miteinander.
3. Erhitze etwas Öl in einer großen Pfanne. Gib mit einem Esslöffel vier Kleckse Teig hinein. Drücke sie etwas platt. Backe die Puffer für ca. 5 Minuten von beiden Seiten auf mittlerer Hitze. Fahre so fort, bis der Teig aufgebraucht ist.

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

