

## Kartoffelpuffer ohne Ei

## Zutaten für 12 Stück

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

## zum Braten:

• Öl



Arbeitszeit: ca. 10 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 30 Minuten

Gesamtzeit aktiv: 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 und stöber in unserem Shop.