



Kartoffelpuffer (Reibekuchen)

Zutaten: (für 4 Personen)

2 kg Kartoffeln vorw. festk., z.B. Secura vom EytjeHof

1 kleine Zwiebel

3 Eier

Salz, Zucker

1 TL Mehl

1 EL Paniermehl

4 EL Pflanzenöl zum Anbraten

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen, waschen und fein zerreiben.

Die Zwiebeln schälen, in kleine Würfel schneiden und zusammen mit den übrigen Zutaten zu einem Brei vermischen.

Den Brei esslöffelweise in eine Pfanne mit dem erhitzten Öl geben und von beiden Seiten anbraten.

Jeweils mehrere Kartoffelpuffer zusammen mit Apfelmus servieren.

Guten Appetit