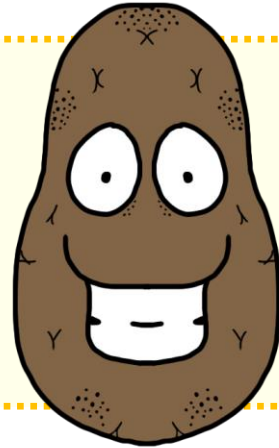


# Kartoffelpuffer

## Diese Zutaten brauchst du:

- 1 kg Kartoffeln
- 2 Eier
- 1 Zwiebel
- 2 Prisen Salz
- 3 EL Mehl
- Öl zum Ausbacken



Kartoffeln schälen, reiben und für ca. 20 min Wasser ziehen lassen. Die geriebenen Kartoffeln in ein Tuch geben und das Kartoffelwasser ausdrücken.

Die geschälte und geriebene Zwiebel mit den restlichen Zutaten zu den Kartoffeln geben und alles gut verrühren.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelpuffer darin goldgelb ausbacken.

Die Kartoffelpuffer in einer Größe von ca. 7-9 cm Durchmesser portionieren.

Serviere gerne Apfelmus zu den Kartoffelpuffern. Guten Appetit!