



Kartoffelpuffer

Zeit gesamt
25min



Zubereitungszeit
25min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, mehligkochend	1 kg
Zwiebeln, gelb	2 St.
Speisestärke	2 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Eier	2 St.
Öl	5 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

große Pfanne, SILVERCREST Monsieur Cuisine (Connect und Smart)

1. Kartoffeln abwiegen, schälen, waschen, halbieren und roh in den Mixbehälter geben. Zwiebeln halbieren, schälen und zu den Kartoffeln geben. Speisestärke, 1 TL Salz und 1 Msp. Pfeffer dazugeben und mit eingesetztem Messbecher 12 Sek./Stufe 5 zerkleinern. Eier dazugeben und mit Linkslauf 20 Sek./Stufe 3 mit eingesetztem Messbecher unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit eingesetztem Messbecher mit Linkslauf 10 Sek./Stufe 2 verrühren.
2. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, vom Teig jeweils 1 großen EL hineingeben und nacheinander kleine Kartoffelpuffer backen.

Guten Appetit!

Tipp: Kartoffelpuffer nach Geschmack mit Apfelmus, Preiselbeeren oder Räucherlachs servieren.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	363 kcal
Kohlenhydrate	51 g
Eiweiß	9 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	13 g