



Kartoffelpuffer mit Erdbeeren

Zeit gesamt
30minZubereitungszeit
30minSchwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Erdbeeren	500 g
Zitronen	1 St.
Zucker	1 EL
Kartoffeln, vorw. festk.	800 g
Weizenmehl, Type 405	2 EL
Eier	2 St.
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Öl	8 EL
Joghurt, natur	150 g

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, hohes Gefäß, große Pfanne, Sieb, grobe Reibe, Küchenpapier,
SILVERCREST Stabmixer/ Pürierstab

1. Erdbeeren waschen, Strunk entfernen und würfeln. Zitrone halbieren und Saft auspressen. In einem hohen Gefäß Erdbeeren bis auf 2 EL fein pürieren. Gewürfelte Erdbeeren untermengen und mit Zitronensaft und Zucker abschmecken.
2. Kartoffeln schälen, waschen und grob raspeln, anschließend Masse in einem Küchentuch ausdrücken. In einer Schüssel geraspelte Kartoffeln, Mehl und Eier vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. In einer Pfanne Öl auf mittlerer Stufe erhitzen. Esslöffelweise Kartoffelpuffermasse hineingeben und mithilfe des Löffelrückens flach drücken. Von jeder Seite ca. 2–3 Min. knusprig braten. Auf diese Weise die ganze Masse zu Kartoffelpuffern goldgelb ausbacken. Kartoffelpuffer auf Küchenkrepp abtropfen lassen.
4. Kartoffelpuffer auf Teller verteilen und mit einem Klecks Joghurt und Erdbeeren servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	432 kcal
Kohlenhydrate	50 g
Eiweiß	13 g
Ballaststoffe	6 g
Fette	21 g