

Kartoffelpuffer



Rezept für 3 Portionen

Dauer: ca. 15 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Salz	1 Prise(n)
Rohe Hühnereier - mittel	2 Stk.
Kartoffeln / Erdäpfel	300 g
Pflanzenöl	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen, waschen, grob raspeln und in eine kleine Schüssel geben.

Nun 2 gequirlte Eier zufügen, mit Salz würzen und alles gut durchmischen.

Ganz wenig Pflanzenöl in einer kleineren Pfanne erhitzen. Mit einer Schöpfkelle die Kartoffelmasse portionsweise zugeben und die Kartoffelpuffer beidseitig schön goldgelb und knusprig backen.

Die Masse ergab 3 Kartoffelpuffer.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1712-Kartoffelpuffer.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at