

Leckere Kartoffelpuffer

Gestern habe ich mit meiner Nichte 2 Varianten Kartoffelpuffer zubereitet, eine davon mit Quark und Gemüse, die andere mit Zucker und Apfelmus...

für **4 Personen** braucht ihr:

ca. 1 kg vorwiegend festkochende Kartoffeln

3 Eier

1 Zwiebel

3-4 Möhren

eine halbe Zucchini

Salz

nach Bedarf Speisestärke

Wenn ihr alles dafür bereit gestellt habt,

- müssen zunächst die Kartoffeln, Möhren und die Zucchini gewaschen werden
- dann die Kartoffeln und Möhren mit dem Schäler von der Schale befreien, die unbrauchbaren Stücke entfernen
- die Zwiebel ebenfalls schälen
- nun muss alles zerkleinert werden, entweder mit einer Küchenreibe oder einer Küchenmaschine → falls ihr momentan vielleicht viel Energie habt, nutzt ruhig die Küchenreibe
- zuerst die Kartoffeln klein reiben, dann die Zwiebel dazu (am Besten tragt ihr für die Zwiebel eine Taucherbrille ;-)!) und mischt die Masse gut durch
- in eine zweite Schüssel die Möhren und die Zucchini reiben, dazu gebt ihr dann ungefähr die Hälfte der Kartoffel- Zwiebelmasse
- an die Kartoffel- Zwiebelmasse gebt ihr nun ein bisschen Salz, ein Ei und ca. 1 EL Stärke und knetet sie gut durch



- an die andere Masse mit Zucchini, Möhren und Kartoffeln gebt ihr ein bisschen Salz, zwei Eier und auch ca. 1 EL Stärke und nach Geschmack auch ein wenig Pfeffer , gut durchkneten
- dann kann auch schon die Pfanne auf den Herd und mit Öl erhitzt werden, ich habe gleich 2 Pfannen genutzt



- mit 2 Esslöffeln die Masse umrühren und als kleine Puffer in die Pfanne geben, gut anbraten lassen und dann mit dem Pfannenwender umdrehen, bis sie goldbraun fertig gebraten sind
 - ich brate immer erst einen Probe-Puffer, um zu schaue, ob die Masse zusammen hält, wenn nicht arbeitet bitte einfach noch ein wenig Speisestärke in die Masse ein !

Wir haben zu den Gemüse- Kartoffelpuffern Kräuterquark gegessen (dafür Quark mit ein bisschen Milch, Petersilie, Schnittlauch und Dill sowie eine Prise Salz verrühren). Als „Nachtisch“ die puren Kartoffelpuffer mit einem bisschen Zucker und Apfelmus.

Viel Spaß und Guten Appetit!!!

