

## Kartoffelpuffer von Omi

**Zutaten**  
**für 4 Personen:**

- 1 kg Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 4-5 Eier je nach Größe
- Mehl
- Paniermehl
- ca. 1 ½ TL Salz
- Pfeffer
- etwas gekörnte Gemüsebrühe
- Öl zum Abbacken

**Zubereitung:** Kartoffeln schälen, Zwiebel pellen und reiben oder in kleine Stücke schneiden und in einem Mixer portionsweise zerkleinern. Eier zu den geriebenen Kartoffeln fügen und verrühren. So viel Mehl und Paniermehl zugeben, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Auf der Kartoffelmasse darf etwas Flüssigkeit stehen. Salz zufügen und mit Pfeffer und Gemüsebrühe würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen, nicht zu wenig, da die Kartoffelpuffer im Öl schwimmen sollten. Die Kartoffelmasse portionsweise mit einem großen Löffel in die Pfanne geben und langsam von beiden Seiten zu Puffer goldbraun abbacken, nicht zu heiß, damit die Kartoffeln gar werden. Kartoffelpuffer auf Küchenkrepp legen, abtropfen lassen und heiß servieren.

Variante: Einen Teil der Kartoffeln durch Zucchini, Kürbis oder Möhren ersetzen.

Beilage: Apfelmus, Kräuterquark oder Joghurt-Kräuterdip.

Guten Appetit wünschen die LandFrauen.  
Weitere Rezepte finden Sie [hier](#).