



kochbus.de · backbus.de



Kartoffelpuffer

Zutaten

- Kartoffeln 2 Kg
- Zwiebeln 1- 2 Stück
- Äpfel 6 Stück
- Eier 3 Stück

Zubereitung

- 1 Kartoffeln schälen und reiben.
- 2 Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden.
- 3 Die geriebenen Kartoffeln in ein sauberes Tuch legen und den Saft auspressen.
- 4 Kartoffeln, Zwiebeln und Eier in eine Schüssel geben und gut durchrühren.
- 5 Etwa einen Teelöffel Salz in die Kartoffelmasse geben.
- 6 Eventuell etwas geriebene Muskatnuss dazu.
- 7 Aus der Masse etwa tassengroße Fladen auf ein Blech mit Backpapier geben und backen.
- 8 oder in einer Pfanne mit viel Öl braten.
- 9 Äpfel waschen, ungeschält reiben, als Beilage dazu reichen.

Guten Appetit!

Tipps für Zuhause

- Im geriebenen Apfel sind noch alle Vitamine. Apfelmus wurde gekocht, dabei gehen viele Vitamine verloren.
- In der Apfelschale sind die meisten Vitamine.