Rezept

Vegetarische Kartoffelpuffer

Ein Rezept von Vegetarische Kartoffelpuffer, am 15.06.2025

Zutaten

1	Zwiebel
1	Ei
	Salz
50-100 ml	Öl
500 g	festkochende Kartoffeln
1 EL	Mehl
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 380 kcal

Zubereitung

1. Zwiebel und Kartoffeln schälen und mit der Gemüsereibe grob raspeln. Die Kartoffeln in ein Sieb geben und etwas auspressen. Kartoffeln, Zwiebel, Ei und Mehl in einer Schüssel zu einer klebrigen Masse vermischen. Salzen und pfeffern. Reichlich Öl in einer Pfanne erhitzen und portionsweise bei mittlerer Hitze darin sechs bis acht Kartoffelpuffer in je ca. 10 Min. beidseitig knusprig braun braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.