

Silkes Gourmet 5 Sterne Küche

Kartoffelpuffer für 4 Personen:

1,5 kg Kartoffeln

2 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

3 Eier

2 Esslöffel Mehl

Salz, Pfeffer und Muskatnuss zum Würzen

Zubereitung:

Kartoffeln, Knoblauch und Zwiebel schälen. Kartoffeln mit einer feinen Reibe fein reiben. Zwiebel würfeln und andünsten, den Knoblauch durch eine Knoblauchpresse drücken.

Anschließend die Eier, Zwiebel, Knoblauch, Mehl und die Gewürze zu den geriebenen Kartoffeln zufügen und schön verrühren.

In einer geölten Pfanne Kleckse machen und von beiden Seiten schön goldbraun braten.

Schmeckt am besten mit Apfelmus.