



## *Kartoffelpuffer*

**Rezept: Luzifer Tibarg Center**

- 1,5 Kg Kartoffeln
- 1-2 Eßl. Mehl
- 2 Eier
- 1 Zwiebel
- Salz, weißer Pfeffer

### **Zubereitung:**

Die Kartoffeln waschen, schälen und reiben.  
Die Masse mit dem Mehl und den Eiern verrühren, salzen und pfeffern.  
Öl in der Pfanne heiß werden lassen und kleine Puffer bei mäßiger Hitze  
ca. 3 Minuten auf beiden Seiten braun und knusprig backen.  
Empfehlenswert wäre eine geriebene Zwiebel unter  
die Kartoffelmasse zu geben.

*Guten Appetit wünscht Thorsten Köck!*