



# KARTOFFEL PUFFER

## ZUTATEN

**Für 2 Personen**

- 500 g Kartoffeln
- 1/2 Zwiebel
- 1 Ei
- Pflanzenöl
- Salz, Pfeffer
- Muskatnuss

## ZUBEREITUNG

**1. Die geschälten Kartoffeln reiben. (Bei einer Vierkantreibe z.B. mit der zweitfeinste Reibe.)**

**Eine halbe geschälte Zwiebel dazu reiben. (Tipp: eine ganze Zwiebel bis zur Hälfte reiben.)**

**2. Die Masse auf ein feines Sieb geben und etwas ausdrücken. Das Wasser dabei auffangen und zur Seite stellen.**

**In die Masse ein Ei rühren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.**

**Nach dem Würzen sollte sich das Wasser von der Kartoffelstärke gelöst haben und kann vorsichtig abgossen werden. Die am Boden abgesetzte Stärke, nun wieder zur Masse hinzugeben.**

**3. Den Boden einer großen Pfanne mit Pflanzenöl bedecken und erhitzen.**

**Den Herd auf eine niedrige Temperatur einstellen und die Masse in vier Reibekuchen aufteilen.**

**4. In der Pfanne etwas flach drücken.**

**Nach etwa 8-10 min ist die Unterseite goldbraun und der Reibekuchen kann gewendet werden. Die zweite Seite ebenfalls 8-10 min braten.**

**Die Reibekuchen auf einem Küchentuch abtropfen lassen.**

**Guten Appetit.**



**LACOCINA**  
DIE KOCHSCHULEN

[WWW.LACOCINA.DE](http://WWW.LACOCINA.DE)