

Einfache Kartoffelpuffer wie bei Oma

Zutaten für 8 Reibekuchen:

- 1 kg Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 2 Eier
- 120 g Weizenmehl
- 2 TL Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss



optional

- Haferflocken

zum Braten

- Sonnenblumenöl

Arbeitszeit:

ca. 35 Minuten

Zubereitung:

1. Schäle zuerst die Kartoffeln und reibe sie ziemlich fein (umso knuspriger werden sie später).
2. Schäle die Zwiebel und schneide sie in feine Würfel.
3. Mische die Kartoffelraspel mit den **Zwiebelwürfel, den Eier, Salz und Mehl** zu einem homogenen Teig. Sollte er dir zu flüssig erscheinen, so gib noch etwas mehr Mehl oder für mehr Knusper einige Haferflocken hinzu.

Wer möchte, rührt auch **etwas Pfeffer oder geriebene Muskatnuss** ein, die ein wunderbares Aroma abgibt.
4. Erhitze das Sonnenblumenöl in einer großen Pfanne und brate die Kartoffelpuffer darin nacheinander aus. Halte sie zwischen zwei Tellern warm, bis alle fertig sind.

Noch schneller und einfacher geht es nur mit meinem [Kartoffelpuffer Thermomix Rezept](#).

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

