

Kartoffelpuffer

Die Liebhaber der vegetarischen Küche werden immer mehr. Hier stelle ich euch ein fleischloses Rezept vor, das besonders gut bei meiner Familie ankommt: die Kartoffelpuffer.

- Vorbereitungszeit: 30 Minuten
- Garzeit: 30 Minuten
- Gesamtzeit: 60 Minuten
- Portionen/Menge: 4 Portionen

Zutaten:

1 kg mehligte Kartoffeln
2 Eier
Salz, Pfeffer,
Majoran, Petersilie
2 Knoblauchzehen
etwas Muskatnuss
Öl für die Pfanne

Schnittlauchsauc

$\frac{1}{2}$ Becher Sauerrahm
Salz, Pfeffer
ein Spritzer Zitronensaft
viel frisch geschnittener Schnittlauch

Zuerst sollte man sich alle Zutaten bereit stellen. Die Kartoffeln schälen und mit einer Reibe in ein wenig Wasser reiben. Das hat zwei Gründe: Die Kartoffeln werden nicht braun und die Kartoffelstärke setzt sich am Boden. Diese dient mir als Bindemittel und somit spare ich mir das Mehl. Anschließend die Kartoffeln ausdrücken (sämtliches Wasser sollte herausgepresst werden), mit den restlichen Zutaten vermengen und die Kartoffelstärke mit dazu geben. Alles gut vermischen und relativ schnell verarbeiten, da die Kartoffeln sehr schnell wässrig und braun werden. Eine beschichtete Pfanne erhitzen und ganz wenig Öl hineingießen. Die Masse mit einem Löffel in die Pfanne geben, glatt streichen und beidseitig braun braten.

Am besten schmecken die Kartoffelpuffer mit einer frisch zubereiteten Schnittlauchsauce und einem gemischten Salat.

Tipps der Köchin

Gerne können auch andere Gemüsesorten wie z. Bsp. Zucchini oder Karotten unter die Masse gemischt werden. Variiert man die Kräuter, so ändert sich auch der Geschmack.