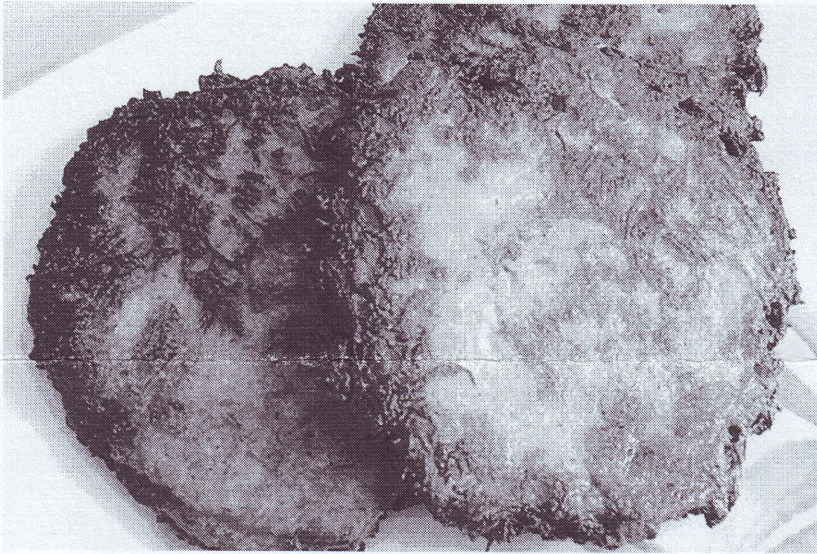


# Kartoffelpuffer/ Reibekuchen

Ca. 4 Portionen



## Zutaten

- 12 große Kartoffeln (ehr festkochend)
- 3 Zwiebeln
- ~8 EL Mehl
- 2 Eier
- Salz und Pfeffer
- Öl

## Zubereitung

- Die Kartoffeln und Zwiebeln mit einer Reibe abwechselnd in eine Schüssel reiben. Die Zwiebel-Kartoffelmasse kann noch etwas ausgedrückt werden, dass der Teig etwas weniger flüssig ist. Der Teig sollte aber noch in der Pfanne leicht zerfließen können.
- Mit Salz und Pfeffer würzen (je nach Geschmack).
- Eier und Mehl dazugeben.
- Alles gut verrühren.
- In einer mit Öl erhitzten Pfanne ausbacken (nicht zu wenig Öl)