

# Kartoffelpuffer

Zutaten (ca. 10-12 Stück):

- 1,5 kg Kartoffeln (überwiegend festkochend)
- 4 große Bio-Möhren
- 1 große Zwiebel
- 1 Ei gelb
- 3 gehäufte EL Dinkelmehl
- Salz
- Pfeffer
- etwas Zucker
- optional etwas Muskat
- optional frisch gehackte Petersilie
- Olivenöl zum Ausbraten

Anleitung:

1. Kartoffeln, Möhren und Zwiebel schälen, putzen und mit der Reibe klein raspeln.
2. Alles in eine Schüssel geben und ca. 3 Minuten stehen lassen.
3. In der Schüssel sammelt sich nun ein wenig Wasser an, dieses bitte (so gut es geht) abgießen. Tipp: Da beim Ausgießen des Wassers immer auch ein wenig Kartoffel heraus fällt, empfehle ich, den alten "Handtuchtrick" anzuwenden. Die Kartoffelmischung hierzu in die Mitte eines sauberen Geschirrhandtuchs geben, dieses von allen Seiten schließen. Dabei die Enden nach oben klappen, alles über ein Waschbecken halten und wie beim Auswringen von Wäsche fest eindrehen, bis es nicht mehr geht. Nun sollte das Wasser der Kartoffeln unten heraus tropfen. Die Masse anschließend wieder in die Schüssel geben.
4. Mit den Gewürzen, dem Ei und dem Mehl verrühren und abschmecken.

5. Ein wenig Olivenöl in einer Pfanne heiß werden lassen.
6. Aus der Masse in der Pfanne mit dem Löffel flache Fladen formen. Diese von beiden Seiten knusprig anbraten. Zum Wenden den Pfannenwender benutzen.
7. Den fertigen Kartoffelpuffer auf einem Haushaltstuch etwas abtropfen lassen und sofort servieren. Tipp: Die Kartoffelpuffer, die nicht gleich verzehrt werden, bitte nicht übereinander legen, damit sie schön knusprig bleiben.