KARTOFFELPUFFER

FAIR KICKT

Zutaten

Für ca. 4 Portionen:

- 1 kg Kartoffeln
- 4–5 EL Mehl
- 1 TL Salz
- Etwas Pfeffer
- 1 Prise Muskat
- Öl zum Braten
- Apfelmus oder Pflaumenmus

Superkräfte



Zubereitung

- Kartoffeln schälen und fein reiben.
- Die geriebenen Kartoffeln gut ausdrücken.
- Kartoffeln mit Mehl, Salz, Pfeffer und Muskat vermischen.
- Öl in einer Pfanne erhitzen.
- Aus der Kartoffelmasse kleine, flache Puffer formen und in die Pfanne geben.
- Von beiden Seiten goldbraun und knusprig braten.
- Mit Apfelmus oder Pflaumenmus servieren.