

Kartoffelpuffer mit Lauch

Zutaten für 12 Stück:

- 1 kg mehlig kochende Kartoffeln
- 1 Stange Lauch
- 1 TL „rische´s Kartoffelglück“
- 2-3 EL Mehl oder Speisestärke
- ½ P. Backpulver
- 2 Eier
- Raps- oder Sonnenblumenöl zum Ausbacken

Zubereitung:

- Kartoffeln schälen und auf einer Küchenreibe fein reiben.
- Die entstandene Flüssigkeit über einem Sieb gut ablaufen lassen.
- Lauch putzen, der Länge nach halbieren, in feine Scheiben schneiden und waschen.
- Kartoffelmasse in einer großen Schüssel mit Lauch, Mehl, Backpulver und „rische´s Kartoffelglück“ vermengen.
- Eier dazugeben und noch einmal gut durchrühren.
- Etwas Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen.
- Teig portionsweise ins heiße Öl geben, mit einem Löffel zu Kartoffelpuffern verstreichen und auf jeder Seite ca. 4-5 Minuten goldbraun backen.
- TIPP: Kartoffelpuffer mit Apfelmus oder einem Frischkäse-Kräuter-Dip servieren!