

Kartoffelpuffer mit Apfelmus

Materialkosten pro Person: 1,50€

Für 4 Portionen:

Zutaten:

- 2 kg Kartoffeln
- 2 Zwiebeln
- 4 Eier
- 230 g Vollkornweizenmehl
- 2 TL Salz
- Sonnenblumenöl
- 2 kg Äpfel
- 200 ml Wasser
- 2 Zimtstangen (optional)

Rezept:

1. Kartoffeln schälen und reiben, wenn vorhanden mit einer Küchenmaschine. Dann in ein Sieb geben und den Kartoffelsaft ausdrücken.
2. Die Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden.
3. Die geriebenen Kartoffeln mit den Zwiebeln, den Eiern, dem Salz und dem Mehl mischen.
4. Die Äpfel entkernen und in kleine Stücke schneiden. Mit dem Wasser und den Zimtstangen in einen Topf geben. Die Apfelmischung zum Kochen bringen und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Dann die Zimtstangen entfernen und die Äpfel pürieren.
5. Das Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelpuffer darin nacheinander ausbraten. Als Richtwert pro Kartoffelpuffer einen Schöpflöffel Teig in die Pfanne geben, so können mindestens 3 Puffer auf einmal ausgebraten werden.
6. Die Kartoffelpuffer mit dem Apfelmus servieren.

Fazit:

Schmeckt sehr lecker. Kinder können bei allem helfen. Die Kartoffelpuffer können auch herzhaft gegessen werden, dann kann der Kartoffelteig noch mit Pfeffer und Muskatnuss gewürzt werden und zum Beispiel mit Kräuterquark gegessen werden.