

# *Kartoffelpuffer*

Die Einkaufsliste :

- Zwei Eier
- Ein Kilo Kartoffeln
- Eine Zwiebel
- Dreißig Gramm Mehl
- Salz
- Öl
- Butter

1. Kartoffeln und Zwiebel schälen



2. Zwiebel und Kartoffeln reiben



3. Zwei Eier nehmen und verrühren



4. Eier, Kartoffeln, Zwiebeln und etwas Mehl zugeben.



5. Die Mischung in einer Pfanne anbraten. (Die Puffer müssen Sie umdrehen.)



6. Zum Schluss die Kartoffelpuffer mit etwas Sauerrahm servieren und genießen!



- REZENSION : Dies ist ein Rezept aus Deutschland!

Ich finde es gut aber ich hätte mehr Salz zugegeben, weil es ein bisschen fade war...

Von Alice McGauran, 4<sup>ème</sup>, Allemand