

# Kräuter - Kartoffelpuffer (laktosefrei)

## Zutaten:

2 kg Kartoffeln  
4 Eier  
4 Zwiebeln  
4 Knoblauchzehen  
2 Bund Petersilie  
1 Bund Schnittlauch  
2 EL Semmelbrösel  
Öl, Salz, Pfeffer

## Zubereitung:

- Die geschälten Kartoffeln, die Zwiebeln und den Knoblauch fein reiben.
- Mit den feingehackten Kräutern vermischen.
- Eier und Semmelbrösel unterrühren.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Den Teig mit einem Löffel portionsweise in eine Pfanne mit heißem Öl geben.
- Puffer beidseitig goldbraun backen.