

Kräuter - Kartoffelpuffer

Zutaten:

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

Zubereitung:

- Die Kartoffeln schälen.
- Kräuter fein hacken.
- Geschälte Kartoffeln, die Zwiebeln und den Knoblauch fein reiben.
- Die gehackten Kräuter untermischen.
- 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.