

Kartoffelpuffer aus der Heißluftfritteuse

Zutaten für 4 Stück

- 250 g Kartoffeln (geschält)
- 15 g Speisestärke
- 15 g Zwiebeln (gewürfelt)
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- Sonnenblumenöl



Arbeitszeit:	ca. 5 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 17 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 22 Minuten

Zubereitung:

1. Reibe die Kartoffeln grob auf ein sauberes Küchentuch und presse den Saft aus.
2. Gib die geriebenen Kartoffeln mit Zwiebel, Speisestärke und den Gewürzen in eine Schüssel. Verrühre alles gut.
3. Belege den Korb deines Airfryers mit Backpapier. Bestreiche das Backpapier mit etwas Öl. Gib mit einem Esslöffel vier Kleckse von der Kartoffelmasse auf das Backpapier.
4. Pinsel die Puffer mit etwas Öl ein. Backe sie 10 Minuten bei 180 Grad. Wende die Kartoffelpuffer und backe sie für weitere 7-10 Minuten.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

