

Kartoffelpuffer - Thermomix Rezept

Zutaten für 4 Portionen

- 1 kg Kartoffeln (vorwiegend festkochend)
- 1 Zwiebel
- 2 Eier
- 120 g Weizenmehl
- 1 TL Salz
- ¼ TL Pfeffer
- Muskatnuss (eine Messerspitze)



zum Braten:

- Sonnenblumenöl

Arbeitszeit:	ca. 10 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 20 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 30 Minuten

Kartoffelpuffer mit dem Thermomix selber machen

1. Schäle die Kartoffeln und die Zwiebel, halbiere sie und gib sie in den Mixtopf.

Zerkleinere sie **5 Sekunden / Stufe 5**.
2. Füge dann Mehl, Eier und Salz hinzu. Wer möchte ergänz etwas Pfeffer und geriebene Muskatnuss.

Verrühre alles erneut für **30 Sekunden / Stufe 3**.
3. Erhitze das Öl in einer Pfanne und brate darin nacheinander die Kartoffelpuffer. Ich gebe immer soviel Teig hinein, dass 3 Stück nebeneinander passen. Halte die fertigen Puffer zwischen 2 Tellern warm.
4. Serviere die Kartoffelpuffer mit [Apfelmus](#) oder einem Kräuterdip. Meine Kinder mögen sie auch nur mit Zucker bestreut sehr gern.

Du liebst nicht nur den Thermomix, sondern auch den Airfryer? Dann schau dir doch mal mein Rezept für [Kartoffelpuffer aus der Heißluftfritteuse](#) an.

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

