

Kartoffelpuffer mit Müsli

knusprige Kartoffelpuffer mit Apfelmus oder Kräuterquark

etwa 4 Portionen



etwas Übung erforderlich

— bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

1 kg kleine, festkochende Kartoffeln
1 Ei (Größe M)
etwa 1 geh. TL Salz
frisch gemahlener Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss
100 g Dr. Oetker Vitalis Knusper Plus Müsli Nussmischung

Außerdem:

etwa 100 ml Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl

1 Vorbereiten:

Kartoffeln schälen und fein reiben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles in einer Schüssel verrühren. Masse abschmecken.

2 Zubereiten:

Etwas von dem Öl in einer Pfanne erhitzen. Den Teig portionsweise mit einer Soßenkelle oder einem Esslöffel hineingeben, sofort flach drücken und die Puffer bei mittlerer Hitze von beiden Seiten in 6-8 Min. knusprig braun braten. Die fertigen Puffer aus der Pfanne nehmen, überschüssiges Fett mit Küchenpapier abtupfen und die Puffer sofort servieren oder warm stellen. Aus dem restlichen Teig auf die gleiche Weise Puffer braten.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Kartoffelpuffer mit Apfelmus oder Kräuterquark servieren.