



# Kartoffelpuffer



## Zubereitung

1. Süßkartoffel schälen und 25 Minuten kochen. Sie soll richtig weich sein.
2. Mehlig Kartoffel schälen und klein raspeln. Anschließend die Masse in einem sauberen Geschirrtuch ausdrücken bis keine Flüssigkeit mehr raus kommt.
3. Süßkartoffel in einer Schüssel zermatschen und die geraspelte Kartoffel untermengen. Ei, Mehl, Salz, Pfeffer und Muskatnuss dazugeben und vermengen.
4. Eine beschichtete Pfanne mit Pflanzenfett einfetten und auf höchster Stufe erhitzen.
5. Aus der Kartoffelmasse nun etwa 10 Puffer formen und in der Pfanne jeweils ca. 3-4 Minuten von beiden Seiten anbraten.
6. Dazu passt Apfelmus oder Kräuterquark.

## Zutaten für 10 Stück:

800g mehlig kochende Kartoffel

1 kleine Süßkartoffel (200g)

2 EL Mehl

1 Ei

etwas Backpulver

Salz

Pfeffer

Muskatnuss

etwas Pflanzenfett