Kartoffelpuffer

Zutaten:

- 12 Kartoffeln
- 8 El Mehl
- 4 Eier
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss
- Pflanzenöl

Die rohen Kartoffeln schälen und mit einer Moulinette raspeln. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, Eier und etwas Mehl hinzufügen. Nicht allzu viel Mehl verwenden, schließlich sollen die Kartoffelpuffer knusprig werden.

In einer Pfanne das Öl erhitzen, mit einem Löffel die Masse in das Öl geben. Da die Puffermasse ziemlich viel Wasser zieht, dieses abtropfen lassen.

Die Kartoffelpuffer auf beiden Seiten knusprig backen. Auf Küchenpapier das Öl abtropfen lassen.