

# Kartoffelpuffer

## Ihr braucht dazu:

1,5 kg Kartoffel  
140g Mehl  
1 Ei  
200g Käse (z.B. Gauda,...)  
Salz & Pfeffer



## Und so geht's:

Zuerst schält man die Kartoffeln und dann reibt man sie mit einer Reibe – am besten gleich in eine große Schüssel. Sie sollten nicht zu fein, aber auch nicht zu grob sein.

Den Käse würfelig schneiden und zu den Kartoffeln geben. (ihr könnt auch statt Käse, Zwiebeln fein schneiden, oder auch Zucchini raspeln, ...)

Danach das Ei, das Mehl, Salz und Pfeffer ebenfalls hinzufügen, und gut miteinander vermengen.

Öl in einer Pfanne erhitzen, mit einem Schöpfer (oder mit 2 Löffeln,) Kleckse in die Pfanne setzen und von beiden Seiten goldbraun anbraten. Sie müssen in Öl schwimmen, danach auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Dazu passt ein knackiger Blattsalat, ein selbstgemachter Avocado Dip, Sour Cream, ...