



# GLUTENFREIE KARTOFFEL- PUFFER

## ZUBEREITUNG:

Kartoffeln schälen und fein reiben. Dann Eier, Speisestärke und Salz zugeben und gut verrühren.

Fett in einer Pfanne erhitzen. Die Kartoffelmasse löffelweise hineingeben und zu kleinen Fladen verstreichen. Auf beiden Seiten langsam goldbraun ausbacken. Sofort servieren.

## Tipp:

Kartoffelpuffer schmecken köstlich mit Apfelmus als süßes Hauptgericht oder als Beilage zu Salat und Fleischgerichten.

## ZUTATEN:

- 750g Kartoffeln
- 2 Eier
- 2 EL Speisestärke  
(aus Mais oder Kartoffeln)
- Salz
- Fett zum Ausbacken