

## Waldenfels Lieblingsrezept: Kartoffelpuffer

Unsere hausgemachten Kartoffelpuffer sind bei unseren Bewohnern immer wieder ein echtes Highlight! 🍟 ✨

Habt auch ihr mal wieder Lust auf knusprig-goldene Kartoffelpuffer?

Dann probiert doch unser Lieblingsrezept aus!



### Für ca. 30 Puffer a 60 Gramm:

1 kg mehlig kochende Kartoffeln

3 Eier Größe M

2 Stk. Zwiebel

50 g Kartoffelstärke

30 g Mehl

1 TL Backpulver

70 g Haferflocken (blütenart)

Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Kartoffeln und Zwiebeln schälen und beides fein reiben.

Die überschüssige Flüssigkeit leicht abgießen und anschließend die restlichen Zutaten untermengen.

Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss abschmecken und in einer Pfanne mit etwas Rapsöl bei mittlerer Hitze goldgelb ausbacken.

Das Küchenteam des Seniorenzentrums Waldenfels wünscht viel Freude beim Nachkochen und einen guten Appetit! 😊 🍟