

# Kartoffelpfannkuchen

- 1Kg Kartoffel, mehlig kochend
- 1 Zwiebel
- 2 Eier
- 1 TL Salz
- 1 EL Mehl



Foto yelenayemchuk / Depositphotos

## Zubereitung:

1. Für die Kartoffelpfannkuchen zuerst die Zwiebeln schälen und fein hacken.
2. Dann die Kartoffeln schälen, waschen und auf einem Gemüsehobel grob oder fein reiben. Die geraffelten Kartoffeln in eine Schüssel geben, die Zwiebelstückchen hinzufügen und beides miteinander vermengen.
3. Anschließend die Eier, das Salz und das Mehl hinzufügen und alle Zutaten gut vermischen.
4. Nun etwas Öl oder Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen.
5. Aus der Kartoffelmasse mit feuchten Händen kleine Laibchen formen, etwas flach drücken und in der Pfanne portionsweise beidseitig goldbraun braten.