

Reibekuchen

Zutaten



6 mittelgroße Kartoffeln



1 Zwiebel



1 Ei



2 Esslöffel Mehl

Reibekuchen



1 Teelöffel Salz



250 ml Öl

Reibekuchen

Zubereitung



Kartoffeln schälen



Zwiebel schälen



Kartoffeln fein hobeln



Zwiebel zu den Kartoffeln fein reiben

Reibekuchen



Ei in die Schüssel geben



Salz in die Schüssel streuen



Mehl dazugeben



alles gut miteinander verrühren

Reibekuchen



Pfanne auf den Herd stellen



Herdplatte auf höchste Stufe einschalten



Öl in die Pfanne geben und heiß werden lassen



mit dem Esslöffel eine Portion der Kartoffelmasse in die Pfanne geben

Reibekuchen



Masse etwas flachdrücken



Kartoffelpuffer auf einer Seite backen
bis der Rand braun wird



anschließend Puffer wenden und
die andere Seite ca. 2 bis 3 Minuten
backen – fertig!

Guten Appetit!