

Westfälischer Kartoffelpuffer

Zutaten



500 Gramm Kartoffeln



1 Zwiebel



1 Ei



50 Gramm Grieß

Westfälischer Kartoffelpuffer



50 Gramm Mehl



2 Teelöffel Majoran



125 Gramm Kochspeck



1/2 Teelöffel Salz
1 Teelöffelspitze Pfeffer

Westfälischer Kartoffelpuffer

Zubereitung



Kartoffeln schälen



Backofen auf ca. 190°C einschalten



Zwiebel schälen



Kartoffeln in eine Schüssel fein reiben

Westfälischer Kartoffelpuffer



Zwiebeln fein zu den Kartoffeln in die Schüssel reiben



Ei dazugeben



Salz und Pfeffer in die Schüssel geben



Majoran hineinstreuen

Westfälischer Kartoffelpuffer



Grieß in die Schüssel geben



Mehl dazugeben



alles miteinander verrühren



Backblech mit Backpapier auslegen

Westfälischer Kartoffelpuffer



Kartoffelmasse gleichmäßig auf das Blech verteilen



Kochspeck über die Kartoffeln legen



Blech in den Backofen schieben und Kartoffelpuffer ca. 60 Minuten backen – fertig!

Guten Appetit!