

Sauerkrautpuffer

Zutaten | 4 Portionen

500 g	Kartoffeln
250 g	Sauerkraut
2 EL	Mehl
2	Eier
	Salz, Pfeffer
1 Msp	Kümmel
2 EL	Butterschmalz

Zubereitungszeit: 25 Min.

Zubereitung:

- Die Kartoffel schälen und grob reiben.
- Das Sauerkraut abtropfen lassen und zerkleinern.
- Kartoffeln, Sauerkraut, Eier und Mehl vermengen und mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen.
- Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Den Teig esslöffelweise in die Pfanne setzen, zu Puffern verstreichen und von beiden Seiten ca. 4 Minuten backen.
- Dazu schmeckt ein cremiger Kräuterquark.

Tipp:

Die Puffer nach dem Braten auf Küchenpapier abtropfen lassen. Sie können gut im Backofen warm gehalten werden.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 100 g

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
98 kcal	3,4 g	13,3 g	3,4 g	24,5 mg