



Benötigte Zutaten

Für die Kartoffelpuffer:

3 mehlig Kartoffeln

1 Ei

1 EL Mehl

Öl zum Braten

Für den Dip:

1/2 Becher Premium Naturjogurt

1/2 Becher Premium Sauerrahm

Knoblauch oder frische
Kräuter

1 TL Olivenöl

Kartoffelpuffer à la Mama

Aus vielen Gesprächen und E-Mails weiß unsere ORF Salzburg-Fernsehgartenköchin Iris Köck: Ihre Fans schätzen die Sendungen auch wegen der einfachen Rezepte. Kartoffelpuffer à la Mama reiht sich somit in diese Reihe ein. Wir wünschen gutes Gelingen und Mahlzeit!

Anleitung

1. Die Kartoffeln fein reiben, leicht salzen und ca. zehn Minuten stehen lassen. Danach das ausgetretene Wasser abgießen.
2. Einen Esslöffel Mehl und ein Ei dazugeben, gut mischen und kurz durchziehen lassen.
3. In der Zwischenzeit in einer Pfanne Öl erhitzen und ca. einen gehäuften Esslöffel der Kartoffelmasse in die Pfanne streichen.
4. Von beiden Seiten goldbraun anbraten und mit einem Joghurtdip servieren.



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten