



Besser essen.
Besser leben.

Kartoffelpuffer mit selbstgemachten Apfelmus

👤 4 Personen ⌚ 15 Minuten 🍳 normal

Zutaten

Kartoffelpuffer

- 1 kg Kartoffeln
- 1 Stck. Ei
- 1 EL Mehl
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 1 Stck. Zwiebel
- 1 Prise Salz

Apfelmus

- 4 Stck. Äpfel



Zubereitung

Apfelmus

1. Die Äpfel entkernen und in Würfel schneiden.
2. In den Topf ca. 100ml Wasser geben. Anschließend die Äpfel in den Topf geben.
3. Den Secuquick auf den Topf legen und verschließend. Anschließend die Navigeno auf Stufe "6" einstellen. und den Audiotherm ohne Zeit auf das "Softsymbol" drehen.
4. Sobald das "Softsymbol" erreicht ist, die Navigeno komplett ausstellen. Nach ca. 5 Minuten kann der Topf in den Servierdeckel gestellt werden. Danach warten bis der Deckel sich von alleine öffnen lässt.

Kartoffelpuffer

5. Die Kartoffeln und die Zwiebel fein in eine Schüssel raspeln. Anschließend das Ei und das Mehl hinzugeben und alles gut durchmischen. Zum Schluss alles gut salzen und durchrühren.
6. Die Opan auf die Navigeno stellen. Zwei Topfen Wasser auf die Opan geben. Anschließend die Navigeno auf Stufe 6 schalten. Sobald die Wassertropfen komplett verdampft sind, 2 EL Öl auf die Opan geben und verteilen. Anschließend die Navigeno auf Stufe "2" zurückschalten
7. Die Kartoffelpuffer in die Pfanne geben (Es passen ca. 3 Kartoffelpuffer in die Pfanne). Nach ca. 3-5 Minuten können die Kartoffelpuffer gewendet werden. Danach die Kartoffelpuffer wieder für 3-5 Minuten braten lassen. Kleiner Tipp: Nach jedem Bratdurchgang kann 1 EL Öl wieder in die Pfanne gegeben werden- So bekommen die Kartoffelpuffer eine schöne Farbe.

Verwendete Produkte



Audiotherm



Topf 20cm 2.3l



Secuquick softline 20cm



AMC oPan large 28 cm
abnehmbarer Stielgriff