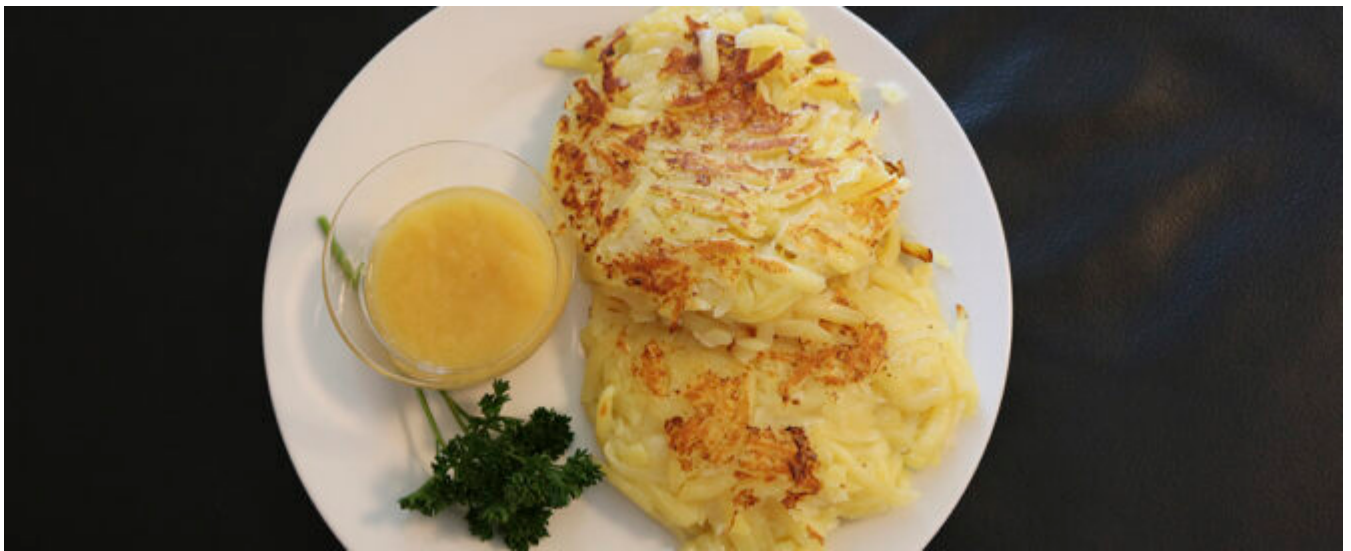


# Kartoffelpuffer



**Zutaten:** 82,6% Kartoffeln, frische Zwiebeln, Speisesalz, Muskatnuss.

| Mengen  | Artikelnummer |
|---------|---------------|
| 0,25 kg | A145          |

- Küchenfertig zubereitet
- ohne Konservierungsstoffe
- ohne Zusatzstoffe
- ohne Geschmacksverstärker
- ohne Farbstoffe

- Mindestens haltbar: 56 Tage
- Lagerung: 3 bis 7 Grad
- Kühl, trocken und dunkel lagern
- Nach dem Öffnen zügig aufbrauchen

## Zubereitungstipps:

Pfanne gut vorheizen, etwas Rapsöl hineingeben und die Kartoffelpuffer in die Pfanne geben. Bei mittlerer Hitze ca. 5-10 Minuten anbraten. Mit einem Pfannenwender wenden und nochmals ca. 5-10 Minuten weiterbraten. Die Kartoffelpuffer sind fertig, wenn sie schön knusprig angebraten und goldgelb sind. Mit Apfel- Mirabellen oder Pflaumenmus servieren. Es passt auch hervorragend zu Räucherlachs oder Matjesfilet. Als Beilage zu Salaten oder zu Fleisch- und Gemüsegerichten.

## zur Online-Bestellung

| Nährwerte              | pro 100 g        |
|------------------------|------------------|
| Energie                | 352 kj / 83 kcal |
| Fett                   | 0,1 g            |
| Fettsäuren (gesättigt) | <0,1 g           |
| Kohlenhydrate          | 17,2 g           |
| Zucker (gesamt)        | <0,5 g           |
| Eiweiß                 | 2,2 g            |
| Salz                   | 0,65 g           |