



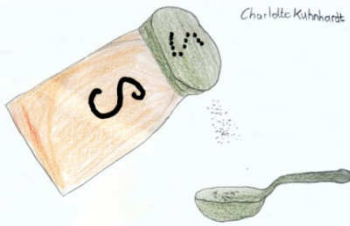



"Mama, heute koche ich - und zwar gesund !

Ich mache Kartoffelpuffer - das geht ganz schnell !"

"Und Mama, stell' dir vor, das ist soooooo lecker !"

Also, Mama, das brauchen wir:

<p>500 g Kartoffeln</p>  <p>Jasmin</p>	<p>1 kleine Zwiebel</p>  <p>Charlote Kühnhande</p>	<p>1-2 Eier (je nach Größe)</p>  <p>Jasmin Brunner</p>
<p>2 Esslöffel Kartoffelmehl</p>  <p>Jasmin Brunner</p>	<p>Salz</p>  <p>Charlote Kühnhande</p>	<p>Küchengerät mit Schneideinsatz</p> 

So Mama, und Olivenöl zum Braten finden wir bestimmt in deiner gut sortierten Küche, stimmt's ? Und wenn du magst, kannst du ja noch Apfelmus oder Lachs dazu kaufen. Das schmeckt super lecker dazu !

Dann legen wir mal los: Denk dran, Mama, wenn du dem Papa Bescheid sagst, wann wir essen können, dann sag' ihm doch, dass wir ungefähr 45 Minuten brauchen, um die Kartoffelpuffer zu backen. Nicht, dass er zu spät kommt und dann haben wir schon alle aufgegessen ! Ich erzähle dir am besten jetzt, was wir machen müssen, okay ? Also:

Zuerst waschen wir die Kartoffeln, schälen sie und schneiden sie in Stücke. Die können wir dann schon mal in das Küchengerät zum Schneiden einfüllen.

Die Zwiebel müssen wir schälen, vierteln und auch in das Küchengerät zu den Kartoffeln dazu geben.

Dann schlage ich die Eier auf und gebe sie oben auf die Kartoffeln und Zwiebeln. Das kann ich schon selbst !

In der Zeit kannst du mir das Kartoffelmehl aus dem Schrank holen. Ich brauche dann davon 2 Esslöffel und gebe die einfach auch oben auf die Mischung drauf.

Dann sind wir fast fertig: Jetzt geben wir noch eine gute Prise Salz über alles und wenn du magst, können wir mal schauen, ob du Muskatnuss in deinem Gewürzregal hast. Davon brauche ich aber nur ganz wenig.

Mama, du kannst jetzt schon mal eine Pfanne mit Olivenöl heiß machen. Ich brauche nämlich nur noch alles zusammen klein machen. Dann nehme ich einen großen Esslöffel und gebe den Kartoffelteig in die Pfanne und drücke ihn flach. Am besten wendest du die Puffer dann nach ungefähr 3 Minuten. Wenn sie auf beiden Seiten knusprig braun sind, dann können wir sie essen ! Ah, hab' ich schon einen Hunger ! Hoffentlich ist der Papa bald da

Guten Appetit !!

Ich bedanke mich ganz herzlich für die tollen Bilder, die mir Jasmin Brummer und Charlotte Kuhnhardt für dieses Rezept gemalt haben !

In Kürze folgen hier noch weitere tolle Rezepte. Also schnell kopieren und loskochen !

Habt Ihr noch Fragen zu dem Rezept ? Ruft einfach an ! Wir helfen euch gerne weiter !

Ihr erreicht uns telefonisch unter folgender Nummer :

02254 - 84 69 69 oder 0175 - 565 25 87

Hinweis: Diese Nummer hat kein Hinhalteband !

Gerne könnt Ihr uns auch den Namen und Eure Rufnummer hinterlassen !

Wir rufen dann so bald wie möglich zurück.