

# Kartoffelpuffer

[https://www.nudelheissundhos.de/wp-content/uploads/2017/04/video11042017\\_2.mp4](https://www.nudelheissundhos.de/wp-content/uploads/2017/04/video11042017_2.mp4)

Ich bin auf ungewohntem Wege zu einer Packung Kartoffelpufferteig gekommen, 750 g. Da ich zwar sonst nur frische Gerichte zubereite, aber diesen Teig natürlich nicht entsorgen will, bereite ich einfach Kartoffelpuffer damit zu. Und lasse Euch ein wenig an meiner Erfahrung mit diesem Fertigprodukt teilhaben.

Natürlich, der Teig besteht nicht vollständig aus rohen, geriebenen Kartoffeln. Sondern nur zu 90 %. Die restlichen Zutaten sind Salz, Gewürze und Zucker. Und natürlich noch jede Menge chemische Zutaten, wie Konservierungsmittel, Säuerungsmittel und Antioxidationsmittel. Das war zu erwarten.

Vorzüge dieses Fertiggerichts sind, dass es glutenfrei, lactosefrei und sojafrei ist. Und dass es, verständlicherweise, für Vegetarier und Veganer geeignet ist.

Da es somit sowieso ein Fertigprodukt aus Kartoffeln mit weiteren natürlichen und chemischen Zutaten ist, kann ich auch gern dem Zubereitungstipp auf der Packung folgen und ein Ei und etwas Milch untermischen. Wer möchte, kann die Puffer natürlich auch noch zusätzlich würzen, wie z.B. mit getrocknetem Majoran, Thymian oder Rosmarin. Denn reine Rösti sind diese Puffer aus diesem Teig zubereitet natürlich nicht.

Aber es bleibt die Frage, warum man sich eines solchen Fertigprodukts bedienen soll, wenn es einfacher und gesünder – nämlich ohne chemische Zutaten – einfach frisch geriebene Kartoffeln besser tun?

[amd-zlrecipe-recipe:47]