



## Hash Brownies

### Description

Zutaten für 4 Portionen

1 Stk Zwiebel

1000 g Kartoffeln (festkochend)

2 Stk Eier

3 EL Mehl

1 Prise Salz

1 Prise Pfeffer

10 EL Öl

default watermark

### Zubereitung

Zuerst die Zwiebel und die Kartoffeln schälen. Dann mit einer Reibe nicht zu fein, aber auch nicht zu grob reiben.

Danach Zwiebel und Kartoffeln in eine große Schüssel geben und die Eier, das Mehl, das Salz und Pfeffer hinzugeben. Alles mit den Händen gut durchkneten.

Wenn die Kartoffeln nicht sofort verarbeitet werden, empfiehlt es sich, sie vorher auszudrücken, da sie sehr viel Wasser verlieren – allzu lange sollten sie dennoch nicht stehen.

Nun in einer Pfanne erhitzen. Mit einem Schöpfer zirka eineinhalb Schöpfer der Masse in die Pfanne geben und von beiden Seiten jeweils 6-8 Minuten goldbraun braten.



**Category**

1. Vegetarisch

**Date Created**

Februar 17, 2023

**Author**

jeanny

*default watermark*