

# Möhren-Kartoffel-Pufferchen für 4 Portionen



<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 500 g Kartoffeln</li><li>• 300 g Möhren</li><li>• 2 Eier</li><li>• 1-2 EL Mehl</li><li>• Salz und Pfeffer</li><li>• 40 g gemahlene Haselnüsse</li><li>• 1/2 Bund Petersilie</li><li>• 300 g Joghurt</li><li>• Pflanzenöl</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Kartoffeln und Möhren grob raspeln. Mit Eiern und Mehl verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.</li><li>2. In einer großen Pfanne etwas Öl erhitzen, pro Puffer 1 EL Teig hineingeben, flachdrücken und von jeder Seite 4 Minuten braten.</li><li>3. Nüsse ohne Fettzugabe kurz rösten. Petersilie fein hacken. Beides mit Joghurt verrühren, salzen und pfeffern. Mit den Puffern anrichten.</li></ol>

Aus: v. Cramm, Dagmar (Hrsg.), Das große GU Familienkochbuch <sup>10</sup>2007.