

Möhren-Kartoffel-Püfferchen für 4 Portionen



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

Aus: v. Cramm, Dagmar (Hrsg.), Das große GU Familienkochbuch ¹⁰2007.