

MÖHREN-KARTOFFELPUFFER MIT DIP



Zutaten für 10 - 12 Puffer:

500 g Kartoffeln
400 g Möhren
1 kleine Zwiebel
2 Eier
Salz, Pfeffer, Muskat

250 g Schmand
100 g Joghurt
2 TL Zitronensaft
Schnittlauch
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen und mit der Schale für ca. 10 Minuten in Salzwasser kochen. Abkühlen lassen und pellen.

Möhren und Zwiebel schälen und zusammen mit den Kartoffeln raspeln. Alles zusammen mit den Eiern und den Gewürzen verkneten.

Ca. 10 - 12 Häufchen formen und auf ein Backblech verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 15 - 20 Minuten backen.

Währenddessen den Schmand mit dem Joghurt und dem geschnittenen Schnittlauch glatt rühren und mit dem Zitronensaft und den Gewürzen abschmecken.