



GEMÜSEPUFFER MIT KRESSESAUCE

Zutaten:

500 g Karotten, 2 Knoblauchzehen, 200 g Mehl, 4 Eier, 1 Bund Petersilie,
500 g Sellerie, Salz, Pfeffer, Thymian, Butterschmalz

Sauce:

500 g Joghurt, 2 - 3 Handvoll Gartenkresse, Salz, Pfeffer, Zitronensaft

Zubereitung:

- Karotten und Sellerie schälen, grob raspeln, salzen und ca. 5 min ziehen lassen
- Gemüse gut ausdrücken und mit Eiern, Mehl und fein gehackter Petersilie gut vermischen, mit Salz, Pfeffer, Thymian und zerdrücktem Knoblauch würzen
- sehr flache Puffer formen und in Butterschmalz braten, aus der Pfanne heben und auf Küchenpapier gut abtropfen lassen
- für die Sauce Joghurt mit Salz, Pfeffer und wenig Zitronensaft würzen, Kresseblättchen untermischen
- Sauce mit Puffer servieren

