Möhrenpuffer mit Joghurt

Kategorie: Gemüsegerichte - Aufwand: mittel - Preis: gering - für Gruppen: nein - vegetarisch: ja

Puffer

1,0	kleine Zwiebel
1,0	Knoblauchzehe
4,0	Möhren
	Koriander
4,0	Knusperbrot
Scheiben	
1,0	Ei
	Salz & Pfeffer
	Öl für die Pfanne

Beilage

4,0	Kartoffeln

Sauce

250 g	Joghurt
1,0 TL	Mayonaise
	Pfeffer
4,0 EL	Schnittlauchröllchen

(Angaben für 2 Personen)



Die Möhrenpuffer sind ein schön leichtes Gericht, das besonders an warmen Sommertagen schmeckt. Dazu passt ein bunter Salat der Saison.

Zubereitung

Die Zwiebel fein hacken und den Knoblauch durch ein Presse drücken. Die Möhren mit der Küchenmaschine fein reiben. Das Knusperbrot zerbröseln. Zusammen mit allen weiteren Zutaten für die Puffer verrühren. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und darin kleine Puffer backen.
Die Kartoffeln waschen, abbürsten und mit Schale in Salzwasser garen. Anschließend pellen und zu den Puffern servieren.
Alle Zutaten für die Sauce verrühren und sie separat zum Essen reichen.