

Moin,
heute wird es vegetarisch!

Gemüsepuffer



Ihr braucht:

- 700 g Kartoffeln
- 150 g Karotten
- 150 g Knollensellerie
- 1 Zwiebel
- 100 g Mehl
- 2 Eier
- 2 EL Kräuter (freie Auswahl)
- 100ml Crème fraîche
- Salz, Pfeffer und Muskat



4. Zu guter Letzt formt ihr die Puffer und backt sie in der Pfanne goldbraun aus.



Zubereitung

1. Kartoffeln, Möhren, Sellerie und die Zwiebel schälen und fein reiben bzw. würfeln.
2. Das Ganze vermengen.
3. Dann fügt ihr der Masse das Mehl, die Eier, die Kräuter und die Gewürze hinzu.

Guten Appetit!

Kochen für Jedermann



