

## Möhren-Puffer mit Kräuter-Dip

### Für 4 Personen

600 g Kartoffeln	6 Möhren	1 Zwiebel
3 EL gerieb. Parmesan	4 EL Cornflakes	2 Eier
2 EL Mehl	Salz, Pfeffer	Öl

### Für den Dip:

Kräutermischung	200 g Schmand	100 g saure Sahne
Saft $\frac{1}{2}$ Zitrone	Salz, Pfeffer	

Für den Kräuterdip Kräuter waschen und fein hacken. Mit Schmand, saure Sahne und Zitronensaft vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Puffer die Kartoffeln schälen, raspeln, etwas salzen und das Wasser auspressen, z.B. mit Hilfe eines sauberen Küchenhandtuchs.

Zwiebel schälen und fein hacken.

Möhren schälen, raspeln und mit den Kartoffelraspeln, gehackten Zwiebeln, Parmesan, Cornflakes, Eiern und Mehl vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. In einer Pfanne goldbraun in Öl ausbacken Puffer mit dem Dip servieren.

Björn Freitag am 14. Juni 2021