

Kohlrabi-Kartoffelpuffer mit Quark

Zutaten für 2 - 3 Portionen:

- 1 Kohlrabi ca. 500 g
 - 200 g Kartoffeln
 - 1 Möhre
 - 100 g Topfen
 - 1 Ei
 - 2 EL gehackter Schnittlauch
 - 1 TL Curry
 - 60 g geriebener Emmentaler
 - 2 EL gerieb. Parmesan
 - 2 EL Seam
 - 3 – 4 EL Maismehl
 - Salz & Pfeffer & Muskat
- Béchamelsoße:
- 1 EL Butter
 - 1 Lauchzwiebel
 - 1 EL Mehl
 - 200 g Sahne
 - 1 TL Brühwürze
 - Salz & Pfeffer & Muskat

Zubereitungszeit: 20 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2- 3



Zubereitung:

Den Kohlrabi, die Kartoffeln und die Möhre schälen und alles fein raspeln. Restliche Zutaten gut vermengen, mit Salz, Pfeffer, Muskat abschmecken. Bratlinge formen und in einer beschichteten Pfanne mit Öl ausbacken, je Seite ca. 4 min.

Dazu passt eine Béchamelsoße:

Lauchzwiebel waschen, kleinschneiden.

In einem Topf die Butter schmelzen, Lauchzwiebeln zufügen und etwas anrösten, Mehl zufügen verrühren und die Sahne unter rühren dazu geben. Mit Brühe und Gewürzen abschmecken.

Oder als kalte Alternative ein Joghurt-Dip.