

## Gemüsepufer mit Quarkdip (für 2 Personen)

Zubereitungszeit: 40 min

### Zutaten:

- 200 g Zucchini
- 150 g Möhren
- 250 g Kartoffeln
- 1 kleine Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Eier
- 1 EL Speisestärke
- Salz, Pfeffer
- 4 EL Öl
- 1 Bund Schnittlauch
- 250 g Magerquark
- 3 EL Schlagsahne
- grob gemahlener, bunter Pfeffer



Trommelreibe **RAPID**

### Zubereitung

Zucchini und Möhren putzen und waschen. Kartoffeln schälen und waschen. Das Gemüse mit der groben Tommel der Trommelreibe **RAPID** von KÜCHENPROFI reiben. Die Zwiebeln und den Knoblauch mit dem KÜCHENPROFI Zwiebelhacker klein hacken. Das Gemüse mit den Eiern und der Speisestärke vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

In einer beschichteten Pfanne in heißem Öl zwölf kleine Puffer goldbraun ausbacken. Schnittlauch waschen, trocken tupfen und in Röllchen schneiden.

Quark, Sahne und Schnittlauch verrühren. Mit Salz und buntem Pfeffer würzen und zu den Puffern reichen.



