

Topinambur-Karottenpuffer

200 g Topinambur
100 g Karotte(n)
2 Ei(er)
1 EL Mehl
etwas Salz und
Pfeffer
etwas Muskatnuss
etwas Kümmelpulver

Die Topinambur und die Karotten schälen und raspeln. Dann die Flüssigkeit etwas heraus drücken z.B. mit einem Passiertuch oder durch ein Sieb.

Die Eier mit dem Mehl verquirlen und mit den Gemüseraspeln vermischen. Mit den Gewürzen abschmecken.

Die Masse löffelweise auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und die Häufchen etwas flach drücken. Bei 180 Grad Heißluft ca. 20 - 30 Minuten backen.

Schmeckt als Beilage oder als Hauptgericht mit Kräuterquark oder Joghurdip.

Guten Appetit!



Topinambur-Karottenpuffer

200 g Topinambur
100 g Karotte(n)
2 Ei(er)
1 EL Mehl
etwas Salz und
Pfeffer
etwas Muskatnuss
etwas Kümmelpulver

Die Topinambur und die Karotten schälen und raspeln. Dann die Flüssigkeit etwas heraus drücken z.B. mit einem Passiertuch oder durch ein Sieb.

Die Eier mit dem Mehl verquirlen und mit den Gemüseraspeln vermischen. Mit den Gewürzen abschmecken.

Die Masse löffelweise auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und die Häufchen etwas flach drücken. Bei 180 Grad Heißluft ca. 20 - 30 Minuten backen.

Schmeckt als Beilage oder als Hauptgericht mit Kräuterquark oder Joghurdip.

Guten Appetit!

