

Kuhre

*Einkaufen auf dem
Bauerhof*

Möhrenröstis mit Schnittlauchquark

(Low Carb)

Zutaten (für 4 Personen)

- 400 g Möhren
- ½ Bund Petersilie
- 2 Eier
- Salz, Pfeffer
- 8 EL Weizenmehl
- Mehl zum Bestäuben
- 2 EL Öl
- ½ Bund Schnittlauch
- 250 g Magerquark
- 5 EL Milch

Zubereitung

Möhren waschen, schälen und raspeln. Petersilie waschen, trocken tupfen und fein hacken. Eier in einer Schüssel aufschlagen, mit Salz und Pfeffer würzen. Das Mehl, die geraspelten Möhren und die Petersilie zu den Eiern geben und gut untermischen. Mit bemehlten Händen acht kleine Fladen formen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Röstis darin von beiden Seiten ca. 3 Minuten ausbacken.

Für den Schnittlauchquark den Schnittlauch waschen, trocken tupfen und in kleine Röllchen schneiden. Quark zusammen mit der Milch cremig rühren, mit dem Schnittlauch vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Röstis mit dem Quark servieren!



Empfohlen vom Hofladen Kuhre in Herzebrock-Clarholz

www.hof-kuhre.de
Telefon: 05245-3590