

Möhren-Käse-Puffer mit Petersilie

(Menge für 2 Personen/Vegetarisch/Zubereitung 20 Min.)

10g	Petersilie
4	Karotten
1	Speisezwiebel
1 Zehe	Knoblauch
150g	Creme fraiche
100g	Cheddar Käse
100g	Joghurt Natur
2	Eier
30g	Weizenmehl Typ 405
2EL	Olivenöl
	Pfeffer
	Salz



Zubereitung:

- **Karotten schälen und grob raspeln**
- **Käse reiben oder in kleine Stücke schneiden**
- **Zwiebel klein schneiden**
- **Knoblauchzehe klein hacken**
- **Petersilie waschen und klein hacken. Ein paar Blättchen für die Dekoration aufbewahren.**
- **Ei und Creme fraiche miteinander verrühren**
- **Gemüse und Käse in eine Schale geben. Creme fraiche –Mischung und Mehl dazugeben, salzen, pfeffern und alles gut mischen**
- **Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Puffer von beiden Seiten ausbacken, bis sie gebräunt und knusprig sind.**
- **Mit einem Klecks Joghurt servieren und mit den restlichen Petersilieblättchen dekorieren.**

Fertig!

Guten Appetit!