



Möhren-Kartoffel Puffer mit Dip



Zutaten für 10-12 Puffer

500 g Kartoffeln
400 g Möhren
1 kleine Zwiebel
2 Eier
Salz
Pfeffer
Muskat

Für den Dip

250 g Schmand
100 g Joghurt
2 TL Zitronensaft
Schnittlauch

Zubereitung

Kartoffeln waschen und in der Schale in Salzwasser 10 Min. kochen, danach mit kaltem Wasser abkühlen. Danach pellen.

Kartoffeln, geschälte Möhren und die Zwiebel raspeln und mit den Eiern sowie mit Salz, Pfeffer und Muskat verkneten.

Mit den Händen aus dem Teig 10-12 Häufchen formen und diese auf ein Backblech verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 15-20 Minuten goldbraun backen. Den Schmand mit dem Joghurt und geschnitten Schnittlauch glatt rühren. Etwas Zitronensaft dazugeben und abschmecken.