

Rezept

Möhren-Kartoffel-Plätzchen

Ein Rezept von Möhren-Kartoffel-Plätzchen, am 20.04.2024

Zutaten

1 Bund Schnittlauch	200 g Möhren
400 g mehligkochende Kartoffeln	1 EL Tomatenmark
2 EL Ei-Ersatzpulver	Jodsalz
Pfeffer	Kartoffelstärke (bei Bedarf)
3 EL Rapsöl	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 310 kcal

Zubereitung

1. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und fein schneiden. Die Möhren putzen und schälen. Die Kartoffeln waschen und schälen. Die Möhren fein, die Kartoffeln grob raspeln.
2. Die Gemüseraspel mit Tomatenmark, Ei-Ersatzpulver und dem Schnittlauch vermischen. Den Teig mit Salz und Pfeffer würzen. Ist der Teig sehr weich, etwas Kartoffelstärke unterrühren.
3. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Pro Plätzchen 1 EL Kartoffelmasse abnehmen und in die Pfanne geben. Die Plätzchen von beiden Seiten goldbraun braten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Dazu schmeckt ein kräftiger Blattsalat.