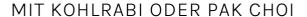
## **KARTOFFELPUFFER**





## **ZUTATEN**

500 g speckige Kartoffeln

1 Kohlrabi oder Pak Choi

1 kleine Zwiebel

1Ei

2 EL Mehl oder Semmelbrösel

Salz & Pfeffer

Öl zum Braten

Dip:

200 g Topfen

2 EL Joghurt

Frische Kräuter (Schnittlauch,

Petersilie, Dill)

Salz & Pfeffer

etwas Zitronensaft

## **ZUBEREITUNG**

Kartoffeln schälen und grob reiben. Kohlrabi grob reiben oder Pak Choi fein hacken.

Beides mit Kartoffeln mischen, Zwiebel fein dazu reiben.

Ei und Mehl untermengen, kräftig mit Salz & Pfeffer würzen.

In einer Pfanne Öl erhitzen, kleine Puffer aus der Masse formen und bei mittlerer Hitze goldbraun braten.

Für den Dip alle Zutaten glattrühren, mit Kräutern und Zitronensaft abschmecken.