

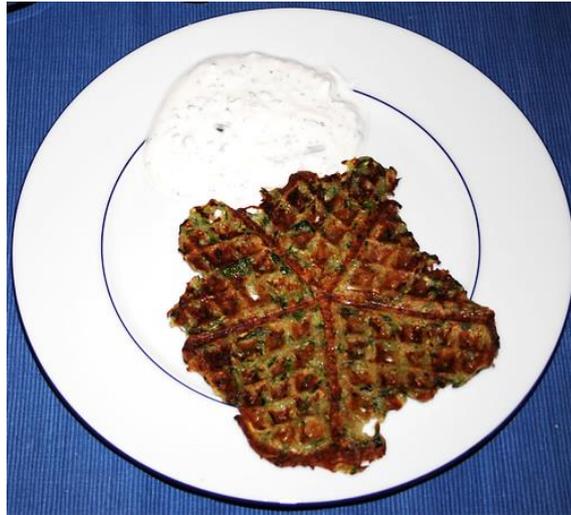
Kartoffelpuffer mit Zucchini

Zutaten für 6 Puffer in Waffelgröße:

500 g Kartoffeln
500 g Zucchini
1 EL Mehl
2 Eier
Salz, Pfeffer, Muskat

Zutaten Sauce:

200 g Creme fraîche
50 g Magerquark
4 Knoblauchzehen
3 TL Kräuter
1 EL Sahne
1 EL Zitronensaft
Salz, Pfeffer



Zubereitung:

- Kartoffeln fein reiben.
- Zucchini grob raspeln.
- Kartoffeln, Zucchini, Eier, und Mehl vermischen.
- Mit den Gewürzen abschmecken.
- In einem beschichteten Waffeleisen mit wenig Fett backen.
- Alternativ nach alter Väter/Mütter Sitte in Öl in einer Pfanne ausbacken.
- Kräuter fein hacken.
- Creme fraîche, Quark, Sahne und Zitronensaft verrühren.
- Knoblauch zerquetschen.
- Die Kräuter und den Knoblauch unter die Sauce mischen.
- Salzen und Pfeffern.
- Heiße Puffer mit der Sauce servieren.