

Kartoffel-Möhren-Taler bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

200 gr Magerquark, 200 gr Vollmilchjoghurt, 2 Teelöffel Kapern (aus dem Glas), abgeriebene Zitronenschale (unbehandelt), 2 Esslöffel gehackte gemischte TK-Kräuter, 600 gr Kartoffeln (mehlig kochend), 400 gr Möhren, 1 Esslöffel Butter, 1 Teelöffel Honig, 2 Eier, 4 Esslöffel Mehl, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer, 1 Prise Zucker, geriebene Muskatnuss, Butterschmalz zum Braten.

Die Vorbereitungen:

Quark mit Joghurt verrühren. Kapern hacken und unterrühren. Mit Zitronenschale, Salz, Pfeffer, Zucker und Kräutern abschmecken, kalt stellen.

Kartoffeln waschen, 300g davon in der Schale gar kochen. Restliche Kartoffeln und Möhren, schälen, beides grob reiben.

Die Zubereitung:

Möhren in heißer Butter mit Honig und 50ml Wasser 4 Minuten dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Abkühlen und abtropfen lassen. Kartoffeln abgießen, pellen, noch heiß durch die Kartoffelpresse drücken. Eier und Mehl unterkneten, Masse mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Möhren und geriebene Kartoffeln unterheben. Aus dem Teig etwa 12 kleine Taler formen, diese ganz flach drücken. Taler in heißem Fett nacheinander bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 3-4 Minuten braten. Mit dem Dip servieren.