

Karotten- Kartoffellaibchen



ZUTATEN	ZUBEREITUNG
1 große Zwiebel 3 Knoblauchzehen	schälen und fein hacken
1 Bund Petersilie	waschen und feinst hacken
40 dag mehlig Kartoffeln 40 dag Karotten	Karotten und Kartoffeln schälen und fein raspeln
2 Eier 10 dag glattes Mehl	Aus den Eiern und dem Dotter, sowie dem Mehl einen dickflüssigen Teig zubereiten.
Salz Pfeffer aus der Mühle Muskat	Nun alle Zutaten vermischen und würzen.
Fett zum backen	Fett in einer Pfanne erhitzen, Laibchen Formen und auf beiden Seiten goldgelb backen. Auf einer Küchenrolle abtropfen lassen.

Kräutersoße

ZUTATEN	ZUBEREITUNG
1 Becher Sauerrahm 1 Becher Joghurt 1 Becher Creme fraiche 1 EL Öl 2 EL Zitronensaft 1 TL Salz 1 Prise Pfeffer	Alle Zutaten in einer Schüssel verrühren und würzen.
1 Bund Schnittlauch	Schnittlauch waschen und in Röllchen schneiden. Eine Hälfte unter die Soße geben, den Rest zum Garnieren verwenden.