



Kartoffel-Nest

mit Kräutercreme & marinierten Karotten

Zutaten: 4 Portionen

Kartoffelnest:

800 g	Kartoffeln
1 große	Zwiebel
	Kräutersalz
40 g	Haferflocken
2-3 EL	Vollkornmehl
2-3 EL	Wasser
	Öl zum Braten

Kräutercreme:

200 g	Skyr
50 g	Sauerrahm
	Kräuter (z.B. Dill), Salz, Pfeffer

Karotten:

500 g	Karotten
100 ml	Gemüsebrühe
40 ml	Sojasauce
2 EL	Apfelessig
1 EL	Honig
1	Knoblauchzehe
	Dill

Zubereitung:

Karotten schälen und längs in dünne Streifen schneiden. Anschließend kurz blanchieren. Aus den restlichen Zutaten eine Marinade bereiten und über die noch warmen Karotten geben. Mindestens 20-30 Minuten ziehen lassen.

Kartoffeln und Zwiebel schälen, dann raspeln und in einem Küchentuch ausdrücken. Haferflocken ca. 10 Minuten im Wasser quellen lassen und mit dem Mehl zur Kartoffelmasse geben. Mit Kräutersalz würzen. Mit feuchten Händen kleine Puffer formen. Öl in einer Pfanne erhitzen und Puffer goldbraun backen.

Für die Kräutercreme alle Zutaten vermengen und mit Salz, Pfeffer und Kräutern abschmecken.

Kartoffelpuffer mit Creme bestreichen, mit Karotten und Dill belegen und zuletzt eine Prise frisch gemahlener Pfeffer darüber geben.