Showkochen 13.05.2016

Rezept: Möhren-Kartoffel-Puffer

Für die Puffer:

600 g Möhren	putzen, grob raspeln
400 g festk. Kartoffeln	schälen und ebenfalls raspeln
4 Frühlingszwiebeln	in Ringe schneiden
6 El Mehl	
2 Eier	mit allen Zutaten vermengen
Salz	
Muskatnuss	würzen
10 EL Öl	Puffer ausbacken
Küchenpapier	Puffer abtropfen lassen und im Backofen Bei 80 Grad warm halten

Für den Dip:

200 g Joghurt	
100 g Frischkäse	verrühren, mit
Salz	
Zitronensaft	
Pfeffer	würzen
1 El frischen Basilikum	schneiden und darüber streuen

Apfelmus:

500 g Äpfel (Boskop)	schälen, entkernen mit etwas Wasser
1 Zitrone	Zitronensaft und Zucker aufkochen.
Brauner Zucker	Ca. 10 Min. köcheln lassen
Zimt	evtl. pürieren, abschmecken