

Gemüsetaler mit Dip

Zutaten für die Gemüsetaler:

300 Gramm Kartoffeln
250 Gramm Mohrrüben
400 Gramm Brokkoli
2 Eier
2 EL Mehl
Salz, Pfeffer
4 EL Öl

Zutaten für den Dip:

150 Gramm Joghurt
1 TL Senf
2 EL Salat-Mayonnaise
1 EL gehackte Petersilie
1 EL Schnittlauchröllchen

Zubereitung:

Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen. Das Gemüse waschen, in kleine Würfel schneiden und 5 Minuten in Salzwasser garen. Die Kartoffeln stampfen, mit den Eiern, Mehl, und 1/3 des Gemüses verkneten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Aus dem Teig zwölf Gemüsetaler formen, das Öl erhitzen und die Taler darin goldbraun braten. Das restliche Gemüse kommt mit in die Pfanne und wird kurz mitgebraten.

Für den Dip Joghurt, Senf und Mayonnaise, gehackte Petersilie und die Schnittlauchröllchen vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Guten Appetit