

## Pastinaken-Möhren-Puffer mit Sesamjoghurt

### Zutaten für 4 Portionen:

800 g Pastinaken – 500 g Möhren – 2 Zwiebeln – Mehl – 1 EL Zitronensaft – Salz – Pfeffer – Muskatnuss – 2 Eier – Bratfett oder Öl – 150 g Saure Sahne – 1 Knoblauchzehe – 150 g Joghurt – 2 Msp. Sesamsalz

### Zubereitung:

- Pastinaken und Möhren schälen, fein reiben und mit Zitronensaft beträufeln
- Zwiebeln schälen und fein würfeln und zusammen mit den Eiern zum Gemüse geben
- So viel Mehl zufügen bis die Masse etwas bindet
- Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen
- In einer Pfanne Fett oder Öl erhitzen, je 1 EL von der Gemüsemasse hineingeben und andrücken. Von beiden Seiten braten
- Für die Sauce Joghurt und Saure Sahne verrühren und mit der zerdrückten Knoblauchzehe und dem Sesamsalz abschmecken

*Wir wünschen guten Appetit!*

