



Kartoffel-Karottenküchlein mit Kräutercreme

Schritte: 6

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

4 Portionen

700 g	Kartoffeln, festk.	300 g	Karotten
2 EL	Speisestärke	1 Prise	Muskat
	Salz und Pfeffer	3 - 4 EL	Butterschmalz
250 g	Quark	1/4 Bund	Schnittlauch
1/4 Bund	Petersilie	1/8	Zitrone
	Kresse		Kräuter n. Belieben
10	Cherrytomaten		

Zubereitung

Zubereitung

Kartoffeln und Karotten schälen und mit einer Gemüsereibe grob reiben.

Mit 2 Eßlöffeln Speisestärke mischen und mit Muskat, Salz & Pfeffer würzen. Mit der Hand kleine Küchlein formen und im heißen Butterschmalz in einer Pfanne ausbacken.

Schnittlauch und Petersilie fein hacken und mit Quark mischen.

Kräuterquark mit einem Spritzer Zitrone, Salz und Pfeffer abschmecken.

Küchlein nach dem Backen auf ein Küchentuch zum Abtropfen legen. Beim Anrichten etwas Kräuterquark, frische Kräuter, Kresse sowie geviertelte Cherrytomaten auf den Küchlein anrichten.