



Kartoffel-Karotten-Plätzchen (vegan)

Zutaten

6-7 Kartoffeln (je Größe)
3 Karotten
1 Zucchini
Salz, Pfeffer, Muskat
Pflanzen-Öl

Zutaten für Endiviensalat (vegan, wenn ohne Jogurt)

1 Kopf Endiviensalat
4 EL Jogurt 3,5%
1 TL Akazien-Honig
1/2 Zitrone, ausgepresst
Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung

Gemüse waschen und trocken tupfen, Kartoffeln und Karotten schälen. Kartoffel, Karotten und Zucchini mit einer Vierkantreibe groß reiben, mit Pfeffer, Salz und Muskat würzen und die Kartoffel-Gemüsemasse mit den Händen gut vermischen.

Die Pfanne heiß werden lassen, Öl hineingießen. Ein kleine Hand voll Kartoffel-Gemüsemasse ausdrücken und auf der Handfläche zu einem platten Plätzchen formen. Im heißen Öl goldbraun ausbacken, ggf. im vorgeheizten Backofen bei 70 Grad warmhalten. Die Plätzchen nach dem Ausbacken auf ein Küchencrep (Zewa) legen, damit das restliche Öl ablaufen kann.

Endiviensalat schneiden (je nach Geschmack fein oder grob), waschen und in einem Sieb gut abtropfen lassen.

Für die Salatsoße den Jogurt in eine Schüssel geben, mit Honig, ausgepresster Zitrone, Salz und Pfeffer, je nach Geschmack, würzen. Vor dem Servieren über den Salat gießen.