

Gemüsepuffer



Rezept und Bild von Nina Oberacker

Zutaten für 2 Personen bzw 6 Stück:

2 große Zucchini

3 mittlere Karotten

1 mittlere Kartoffel

Kräuter nach Geschmack

Salz

Pfeffer

30 g Mehl

30 g Parmesan gehobelt

1 Ei

250 g Quark (ich hatte Magerquark)

Zubereitung:

Gemüse putzen und im Multi mit der groben Raspelscheibe klein machen. In die Schüssel umfüllen, gut salzen und stehen lassen, damit überschüssiges Wasser austritt und die Gemüsepuffer krosser werden.

Nach etwa 30 Minuten das Gemüse in ein Geschirrtuch füllen und auspressen. Wieder in die Schüssel geben. Pfeffer die Hälfte der Kräuter, Ei, Mehl, Käse mit dazu und mit dem K-Haken durchrühren.

Quark mit Kräuter, Salz und Pfeffer mischen ggf. etwas Milch dazu und mischen.

Waffeleisen (ich habe die Form Belgische Waffel gewählt) aufwärmen. 2 mal 1/6 der Mischung in Waffeleisen. Je nach

Geschmack braun werden lassen und mit Quark servieren.
Guten Appetit