



Erdäpfelpuffer mit Schnittlauchsoße

Zubereitung

Roh geriebene Erdäpfel ausdrücken, mit den übrigen Zutaten vermengen, würzen und in heißem BONA Pflanzenöl handgroße Flecken herausbacken. Für die Schnittlauchsoße 1 Becher Magerjoghurt mit 1 EL Sauerrahm und 1/2 Bund klein geschnittenen Schnittlauch vermengen. Mit Salz und Knoblauch würzen.

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Ulrike Schrenk.

Zutaten

1/2 kg Erdäpfel
2 Eier
BONA Pflanzenöl
2 zerdrückte Knoblauchzehen
5 dag Mehl
Salz, Pfeffer
evtl. Muskat

Schnittlauchsoße:

1 Becher Magerjoghurt
1 EL Sauerrahm
1/2 Bund Schnittlauch
ca. 4 Knoblauchzehen
Salz