

Zutaten:

Zutaten für 4 Portionen:

- 4 Möhren
- 2 Zucchini
- 2 Zwiebeln
- 600 g Globus Gold Kartoffeln
- 4 Globus Eier
- 8 EL Globus Mehl
- Salz und Pfeffer
- 8 EL Pflanzenöl zum Ausbacken
- 800 g Globus Quark
- 100 ml Globus Milch
- 2 Bund Schnittlauch
- 2 Bund Petersilie
- 4 Knoblauchzehen
- Salz
- Pfeffer



4 Personen



ca. 40 Minuten



Zubereitung:

Die Zwiebel pellen und fein schneiden. Möhren, Kartoffeln und Zucchini schälen und raspeln. Alles mit den Eiern und dem Mehl gut vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und von dem Teig kleine Häufchen in das heiße Fett gleiten lassen, etwas flach drücken und von beiden Seiten nicht zu heiß goldgelb braten. Für den Kräuterquark wird der Quark mit der Milch gut vermischt. Die Petersilie und den Schnittlauch gut waschen und putzen. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und die Petersilie fein hacken. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen. Die Zwiebel fein würfeln und die Knoblauchzehen durch eine Presse drücken. Alles zu dem Quark geben und gut unterrühren. Mit Paprika, Salz und Pfeffer würzen. Den Kräuterquark zu den Gemüseschnitzeln servieren.