

Allerlei Knusperei, 18. November 2022, Gabriele Flemming

Gemüse aller Art: Karotten, Kartoffeln, Kürbis, Lauch, Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, Pastinaken, Steckrüben – was Garten und Kühlschrank noch hergeben

2 vorgekochte, abgekühlte Pellkartoffeln

Etwas Mehl oder Kartoffelstärke

Nach Bedarf 1-2 Eier, Käse (Egal welcher)

Quark oder Joghurt

Kräuter jeder Art, Salz, Pfeffer, Gewürze nach Geschmack

Gemüse und die Kartoffeln raspeln. Nach Belieben mit den restlichen Zutaten 2-3 verschiedene Teige anrühren und die Taler entweder im Backofen bei 200 Grad oder in der Pfanne braten.

Dazu schmeckt Kräuterquark.

