

## Gemüsepuffer mit Pastinaken und Möhren an einem leckeren Pflücksalat

Zutaten:

125 g	Pastinaken
250 g	Möhren
125 g	Kartoffeln
1	Ei
2 EL	Mehl
1 Prise	Curry
	Frische Kräuter
etwas	Salz und Öl zum Braten

Zubereitung:

Pastinaken, Möhren und Kartoffeln grob reiben und mit Ei, Mehl, Salz und dem Curry vermischen. Fein gehackte Kräuter unterrühren.

Öl in der Pfanne erhitzen und Puffer von beiden Seiten goldgelb braten.

Dazu passt Apfelkompott oder ein Kräuterquark und auf jeden Fall Michaels leckerer Salat mit einer leichten Vinaigrette.