

Kartoffel-Quark-Pflanzerl

4 Personen:

500g vorwiegend festkochende Kartoffeln, *mit Schale gekocht*

80g altbackenes Misch-oder Bauernbrot, *grob gewürfelt*

100ml Milch

2 Eier (M)

2 Frühlingszwiebeln, *in feine Ringe geschnitten*

½ Bund Petersilie, *fein gehackt*

60g Bergkäse oder Emmentaler, *klein gewürfelt oder geraspelt*

150g Quark

Salz, Pfeffer, 1 EL Butter, 2 EL Öl

Brotwürfel in Schüssel legen, Milch und Eier verrühren und darübergießen.

Kartoffeln pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken

Alle Zutaten zu dem Brot geben und kräftig durchkneten.

Butter und Öl in Pfanne erhitzen. Aus dem Teig Küchlein von ca. 2 cm Dicke formen und im Fett bei mittlerer Hitze pro Seite 4-5 Minuten braten, bis sie goldbraun und knusprig sind.

dazu **Karottengemüse:**

500g Möhren, *geschält und in dicke Scheiben geschnitten*

1 Zwiebel, *klein gewürfelt*

1 EL Butter in Pfanne schmelzen und Zwiebeln und Möhren darin andünsten. **1 TL Zucker** dazugeben und schmelzen lassen. Mit **1/8 l Gemüsebrühe** aufgießen und die Möhren zugedeckt bei schwacher Hitze in etwa 8 Minuten bissfest garen. **3 cm Meerrettichwurzel** schälen und fein reiben.

100g saure Sahne oder **Crème fraîche** unter die Möhren mischen und mit **Salz** abschmecken