
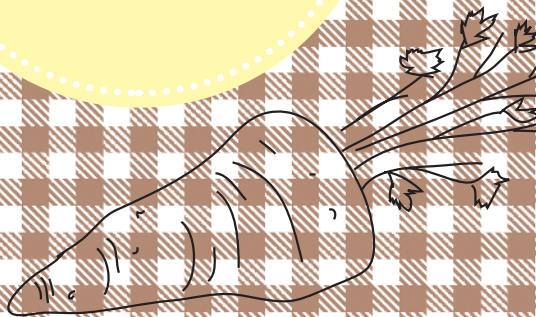


Dip: Möhren schälen und fein raspeln. Naturjoghurt, Salz, Pfeffer, Zitronensaft, die gehackte Petersilie und Chicoréeblätter miteinander zu einem Dip verrühren, und davon etwas in den unteren Teil der Chicoréeblätter füllen.

>> Neben den Kuchle auf einen Teller dekorieren.



Wurzelpetersilie- Gemüseküchle





Wurzelpetersilie-Gemüseküchle

Zutaten für 4 Personen:

Gemüseküchle:

- 200 g Wurzelpetersilie
- 50 g Möhren
- 100 g Lauch
- 50 g Käse
- (Emmentaler oder Bergkäse)
- 2 Eier
- Salz, Pfeffer, Öl

Dipp:

- 50 g Möhren
- 1 Becher Naturjoghurt
- Salz, Pfeffer, Zitronensaft
- gehackte Petersilie
- 5-6 Chicoréeblätter



von
Edelgard

Wurzelpetersilie und Möhren waschen, schälen, fein raspeln. Den hellen Teil vom Lauch waschen und in ganz feine Streifen schneiden. Käse reiben. Das Gemüse mit dem Käse, den Eiern, Salz und Pfeffer gut vermischen. Etwas Öl in eine beschichtete Pfanne geben, mit einem Löffel kleine Portionen (ca. 10 Stück) in die Pfanne setzen und wirklich flache Küchle machen. (Höchstens 1 cm). Bei mittlerer Hitze langsam von beiden Seiten hellbraun braten. →