

# Wurzelfladen mit Apfelmus

Vegetarisch » Gemüse-Puffer

## Zutaten (4 Personen)

- » 4 Apfel/Äpfel
- » 200ml Apfelsaft
- » 2 TL Zitronensaft
- » 2 EL Zucker
- » 600g Möhre(n)
- » 5 Ei(er)
- » 150g Haferflocken
- » 2 EL gem. Haselnüsse
- » 2 EL Mehl
- » Salz & Pfeffer
- » Petersilie
- » Schnittlauch
- » 3 EL Butterschmalz
- » Dill

## Bewertung



### Beschaffung

manchmal im Discounter



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

31-60min

## Zubereitung

1. Die Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und würfeln. Mit Apfel- sowie Zitronensaft aufkochen und ca. 10min köcheln lassen. Die Äpfel mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken. Den Zucker unterrühren und das Apfelmus abkühlen lassen.

2. Möhren waschen, schälen und raspeln. Eier, Haferflocken, Nüsse und Mehl untermengen. Masse mit Salz, Pfeffer und Kräutern würzen.

3. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und aus der Möhrenmasse portionsweise Puffer darin ausbacken. Die Puffer mit Apfelmus anrichten. Nach Wunsch mit kleinen Möhren garniert servieren.

Nährwerte: 550kcal/E18g/F24g/KH64g pro Portion

angelegt am: 26.01.2004

Rezept-Nr: 856

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke