



Rezept für Pastinakenplätzchen

500 g Pastinaken	und
250 g Möhren	putzen und fein reiben.
250 g Pellkartoffeln	pellieren, ebenfalls reiben und unter das Gemüse mischen.
1 Bund Petersilie	waschen, trockentupfen, fein hacken und hinzugeben.
2 Eier	mit
3 geh. EL Weizenmehl	sowie
2 TL Kräutersalz	und
1 TL Honig	verrühren.
½ TL Fenchelsamen	und
½ TL Koriandersamen	hinzufügen und alles mit dem Gemüse gut durchmischen, sodass ein gut formbarer Teig entsteht, sonst mit Wasser oder Mehl verbessern. Daraus 2 cm dicke Plätzchen formen und in
3 EL Sonnenblumenöl	bei schwacher Hitze etwa 4 Min. goldbraun braten.