# Pastinakenküchlein

600 g Pastinaken

150 g Magerquark

75 g Mehl

2 Eier

1 EL Olivenöl

Evtl. 1 TL milder Curry

0.75 TL Salz

wenig  Pfeffer

Olivenöl zum Braten

Und so wirds gemacht:

Pastinaken grob in eine Schüssel reiben. Quark, Mehl, Eier, Öl und Curry beigeben, mischen, würzen.

Wenig Öl in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Pastinakenmasse löffelweise in die Pfanne geben. Küchlein bei mittlerer Hitze beidseitig je ca. 3 Min. goldbraun braten.

Rezept: Betty Bossi