



# RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

## Möhrenplätzchen mit Oliven und Schafskäse

Zutaten für ca. 20 Stück:	
250 g Möhren	1 Ei
250 g Kartoffeln	Salz
2 Schalotten	Pfeffer
2 EL gehackter Schnittlauch	100 g Schafskäse
1 EL Mehl	20 schwarze Oliven

### Zubereitung:

Die Möhren und Kartoffeln schälen und reiben.

Die Schalotten schälen und fein hacken.

Möhren, Kartoffeln, Schalotten, Schnittlauch und Mehl miteinander mischen.

Das Ei zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Aus der Masse einen glatten Teig bereiten.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Mit einem kleinen Löffel aus dem Teig kleine Küchelchen abstechen und im heißen Öl zu knusprigen flachen Plätzchen backen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Den Schafskäse in kleine Würfel schneiden. Die Oliven entsteinen und in Scheiben schneiden. Die Möhrenplätzchen mit Schafskäse und Olivenscheiben belegen. Die Möhrenplätzchen können Sie auch mit Kräuterfrischkäse oder Creme fraiche bestreichen und mit Gravdlachs belegen.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer