

# Kräutererdäpfel mit Gemüse-Joghurt

Rezept für 1 Portionen  
Dauer: ca. 30 Minuten

## Zutaten:

Zutat	Menge
Karotten / Möhren	10 Dekagramm
Natur-Joghurt / Naturjoghurt	1/8 Liter
Glatte Petersilie / Petersilgrün	1 Esslöffel
Kräutersalz	Etwas / nach Bedarf
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Kartoffeln / Erdäpfel	20 Dekagramm
Thymian	Etwas / nach Bedarf
Getrockneter Rosmarin	Etwas / nach Bedarf
Speiseöl / Öl	2 Esslöffel

## Zubereitung:

**Gemüse-Joghurt:**Die Karotten waschen, schälen, grob raffeln, mit Joghurt sowie Petersilie vermengen, salzen und pfeffern.

**Kräutererdäpfel:** Erdäpfel schälen und in etwa 5 mm dicke Scheiben schneiden. Mit Salz, Pfeffer, Thymian und Rosmarin würzen.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Erdäpfel darin bei hoher Temperatur auf beiden Seiten - jeweils etwa 2 Minuten - knusprig braten.

Kräutererdäpfel mit Gemüse-Joghurt anrichten und mit frischen Kräutern garnieren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2156-Kraeutererdaepfel-mit-Gemuese-Joghurt.html>  
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf [www.koch-idee.at](http://www.koch-idee.at)