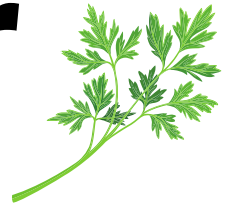
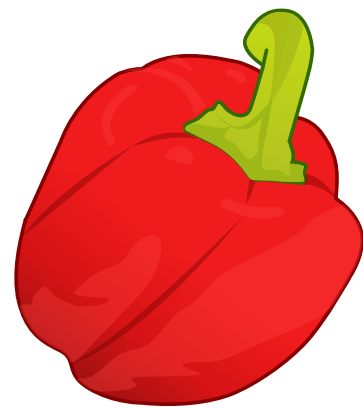
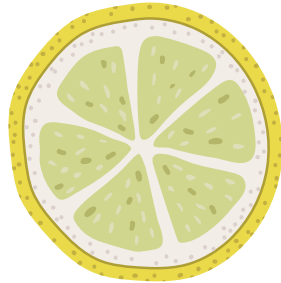


# Gemüsepudder



Für 2 Portionen

2 Porree  
2 rote Paprika  
10g Petersilie  
30g Butter  
2 Eier  
2 TL Backpulver  
Salz, Pfeffer  
2 TL Chiliflocken  
100g Mascarpone  
2 TL Olivenöl  
1/2 Zitrone  
2 Knoblauchzehen  
4 Zweige Thymian  
200g Naturjoghurt



1. Porree längs halbieren, gründlich waschen und in Scheiben schneiden. Paprika würfeln, Petersilie hacken.
2. Paprika und Lauch in der Hälfte der Butter bei mittlerer Hitze anbraten.
3. Eier, gebratenes Gemüse, Backpulver, Salz, Pfeffer, Petersilie, Chiliflocken und Mascarpone in einer Schüssel vermischen.
4. Restliche Butter und Öl in einer Pfanne erhitzen und aus die Masse esslöffelweise nach und nach zu Puffern goldbraun anbraten.
5. Zitrone auspressen, Thymian und Knoblauch fein hacken. Zitronensaft, Knoblauch, Thymian und Joghurt in einer Schüssel zu einem Dip vermengen,

