



## Gemüsetörtchen

Zutaten: 1 Karotte  
1 kleine Zucchini  
1 gekochte Kartoffel  
3 Eier  
2 Esslöffel ger. Parmesan  
1 P. süße Sahne  
2 Esslöffel ger. Gouda

Karotte und Kartoffel schälen und in Salzwasser kurz kochen und abgießen. Zucchini klein schneiden und andünsten. Dann Karotte und Kartoffel in kleine Würfel schneiden.

Alles zusammen in eine Schüssel geben, mit den Eiern, dem Parmesankäse, der Sahne und dem Gouda vermischen und abschmecken.

Sodann die Masse in kleine Formen verteilen und in den auf 180 Grad vorgeheizten Backofen stellen und goldgelb backen.