

# Joghurtpuffer



## Zutaten

*Für die Puffer*

200g Mehl

150g Sterzinger Natur - Joghurt

1TL Salz

1TL Backpulver

200g Käse gerieben

Kräuter (Petersilie, Rosmarin, Schnittlauch)

Wenige Tropfen Öl

Butter für die Pfanne

*Für den Dip*

200ml Sterzinger Natur - Joghurt

2 Knoblauchzehen

Frühlingszwiebeln gehackt

Salz und Pfeffer

## Zubereitung

In einer kleinen Schüssel das Joghurt mit dem Backpulver vermischen und für 5 Minuten stehen lassen. In der Zwischenzeit in einer großen Schüssel das Mehl mit dem Salz geben. Die restlichen Zutaten ebenso dazugeben und zum Schluss das Joghurt hinzugeben. Es soll eine homogene Masse ergeben. Alles für 10 Minuten ruhen lassen. Danach den Teig in 6 gleich große Stücke teilen und zu runden Laiben ausrollen. Etwas Butter in die Pfanne geben und die Puffer von beiden Seiten knusprig braun braten.

Für den Dip den Knoblauch fein hacken und unter das Joghurt mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. In eine kleine Schüssel geben und mit den Frühlingszwiebeln garnieren.



Sterzinger  
**YOGURT**  
Vipiteno

