

Gemüsebratlinge

Kategorie: Gemüsegerichte - Aufwand: mittel - Preis: gering - für Gruppen: nein - vegetarisch: ja

800 g Kartoffeln
250 g Brokkoli
1,0 rote Zwiebel
2,0 Eier
70,0 g Mehl
Salz & Pfeffer
Kräuter (frisch oder
getrocknet)
Butter zum Braten
300 g Kräuterquark

(Angaben für 3 Personen)



Gemüsebratlinge sind leicht selbst zu machen. Da sie in der Pfanne gebraten werden, ist das Gericht allerdings für große Gruppen weniger geeignet, es sei denn man verfügt über eine Großküchen-Pfanne, in der man viele Bratlinge gleichzeitig braten kann. Dazu schmeckt Kräuterquark und ein frischer Salat der Saison.

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen und waschen, den Brokkoli putzen, die Zwiebel schälen. Alles Gemüse fein reiben, am schnellsten mit der Küchenmaschine. Eier und Mehl hinzufügen, mit Salz, Pfeffer und Kräutern würzen und alles gut vermengen. Aus der Masse Bratlinge formen und in einer Pfanne mit heißer Butter braten. Mit Kräuterquark und Salat servieren.