

Gemüsebratlinge

Zutaten:

1 Teller rohe Gemüsereste

Salz

1 kleine Zwiebel

3-4 gekochte Kartoffeln

40 g Semmelmehl

1-2 Eier

Öl zum Braten

Das Gemüse fein hacken und durchrühren. Anschließend mit den geriebenen Kartoffeln, Eiern, Salz und der fein geschnittenen Zwiebel vermischen und flache Klöße aus der Masse formen. Klöße anschließend mit Semmelmehl panieren und braten. Die Bratlinge lassen sich wunderbar einfrieren.





© Bergischer Abfallwirtschaftsverband


