

Gemüselaibchen

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungsdauer: zirka 50 Minuten

Zutaten

600 g Kartoffel
200 g Zucchini
100 g Karotten
100 g Sellerie
2 Stk. Zwiebel
4 Stk. Knoblauch
4 Stk. Eier
150 g Mehl
Petersilie, Salz, Pfeffer, Öl

Zubereitung

1.
Die Kartoffel waschen und kochen. Die Kartoffel schälen und mit der Reibe reiben.
2.
Die Zucchini, Karotten und den Sellerie schälen und in Würfel schneiden.
3.
Das Gemüse wird mit der Kartoffelmasse vermischt. Die klein geschnittene Zwiebel wird in der Pfanne angeröstet und dazu gegeben.
4.
Die Masse mit Ei, Mehl, Salz, Pfeffer, Knoblauch und Petersilie würzen.
5.
Mit einem Löffel Portionen aus der Masse stechen und mit den nassen Händen, Laibchen formen.
6.
In einer Pfanne Öl erhitzen und die Laibchen goldbraun heraus backen.