

Gemüse-Käse-Bratling

Zutaten (für 10 Stück)

1 kg	gekochte Kartoffeln
750 g	Gemüse z. B. Möhre, Zucchini, Kohlrabi, Brokkoli, Blumenkohl
3	Eier
100 g	fein gewürfelter Käse, 30–45 % F. i. Tr.
	Pfeffer, Salz, Muskat, Schnittlauch
	Paniermehl
	Rapsöl

Zubereitung:

1. Das Gemüse 5 Minuten garen und kalt abschrecken.
2. Die gekochten Kartoffeln mit dem Gemüse zusammen grob stampfen und anschließend das Ei und den Käse dazu geben.
3. Mit den Gewürzen und Kräutern abschmecken und mit dem Paniermehl etwas binden.
4. Bratlinge formen (ca. 120 g), im Paniermehl wälzen und in nicht zu heißem Rapsöl goldgelb braten.

Guten Appetit!