Email: shop@example.com Tel: +123 123456789 Web: www.example.com



Kartoffel-Kohlrabi-Bratlinge

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Zutaten

400 g Kartoffeln

400 g Kohlrabi

1 Zwiebeln

60 g grobe Haferflocken

3 Esslöffel Weizenvollkornmehl

2 Eier

Pfeffer

Cayennepfeffer

Muskatnuss

Olivenöl

Und so wird’s gemacht:

1. Die Kartoffeln und Kohlrabi schälen und grob raspeln.

2. Das Gemüse und die Kohlrabiblätter zusammen mit den Haferflocken, dem Mehl und den Eiern in einer Schüssel gut vermengen.

3. Mit Salz, Pfeffer, Cayenne und Muskat kräftig abschmecken und kleine Bratlinge daraus formen.

4. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Gemüseplätzchen darin goldgelb ausbacken, herausnehmen und warm stellen.