

# Sellerie-Möhren- Bratlinge



400 g Sellerie  
2 Möhren  
1 Schalotte  
1 frische Knoblauchzehe  
5 g frische Petersilie  
2 EL Dinkel - Vollkornmehl  
1 Schuss Milch  
2 Eier  
Salz / Pfeffer  
2 EL Rapsöl

ZUTATEN  
2 PORTIONE

## ZUBEREITUNG

EIN REZEPT AUS DEM KOCHBUCH TU GENUSS REIN! WINTER

Sellerie und Möhren fein raspeln, Schalotte und Knoblauch klein würfeln, Petersilie fein hacken

Sellerie, Möhren, Schalotte, Knoblauch, Dinkel - Vollkornmehl, Milch, Eier und Petersilie vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen und zu Bratlingen formen

Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Bratlinge braten

*Lasst es Euch schmecken! Eure Mandy*



Follow me  
mandyhindenburg

