

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

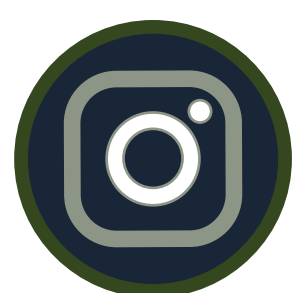
EIN REZEPT AUS DEM KOCHBUCH TU GENUSS REIN! WINTER

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

