

Käse-Gemüse-Bratlinge (4 Portionen)

- 400 g gewürfelte Zwiebeln
- 120 g geraspelter Kohlrabi
- 120 g geraspelte Karotten
- 200 g geriebener Emmentaler
- 200 ml Milch (1,5% Fett)
- 6 EL Weizenkleie
- 6 EL Weizenvollkornmehl
- Pfeffer und Salz
- Muskat, Paprika, Majoran, Petersilie, Schnittlauch
- Öl zum Braten



So geht's:

Gemüse in einer Pfanne kurz anschwitzen und abkühlen lassen. Mehl, Kleie, Milch, Käse und Gemüse zu einem Teig rühren. Mit Kräutern und Gewürzen abschmecken. Aus dem Teig flache Bratlinge formen und diese von beiden Seiten in einer Pfanne goldgelb anbraten. Dazu schmecken Salat und Salzkartoffeln.

Ideal als fleischloses Hauptgericht.

Tipp: Alternativ andere Gemüsesorten verwenden – ganz nach Geschmack.