



Mein Stück Natur.

Brokkoli-Käse-Kroketten

Hauptgericht | Beilage

ZUTATEN

250 g Kartoffeln,
250 g Brokkoli,
1 Ei,
150 g Heinrichsthaler
Bockshornklee-Käse,
Salz & Pfeffer

Zum Wälzen:

1 Ei,
Mehl,
Semmelbrösel,
Öl

Für ca. 10 Stück

ZUBEREITUNG

ca. 25 min

ZUBEREITUNG

Die Kartoffeln in gesalzenem Wasser weich kochen und anschließend abseihen und zerstampfen.

Den Brokkoli putzen, zerkleinern und dann die Röschen 5 Minuten kochen.

Danach abseihen und zu den Kartoffeln geben.

Mit einer Gabel zerdrücken.

Das Ei und den Käse hinzufügen und mit Salz und weißem oder schwarzem Pfeffer abschmecken. Alles gut vermischen. Aus der zubereiteten Masse Kroketten formen und diese in Mehl, Ei und dann Semmelbröseln wenden. Diesen Vorgang kann man wiederholen, damit sie knuspriger werden.

Zu guter Letzt die panierten Kroketten in heißem Öl von beiden Seiten braten. Guten Appetit!

Tipp: Dazu passen, je nach Saison, verschiedenste Salate (z.B.: Blattsalate, Tomaten-, Gurkensalat usw.)



*guten
appetit!*