



Rezept für Steckrübenbratlinge

- | | |
|----------------------|--|
| 1 Steckrübe | waschen, schälen, vierteln und grob raffeln. |
| 20 g Öl | in einem Topf erhitzen, die geraffelte Steckrübe darin unter Wenden
3 bis 5 Min. andünsten und abkühlen lassen. |
| 200 g Pellkartoffeln | schälen, durch eine Kartoffelpresse geben und mit dem lauwarmen
Gemüse mischen. |
| 200 g Magerquark | zufügen und alles zu einer geschmeidigen Masse verarbeiten. Mit |
| Salz, Pfeffer | und |
| Majoran | sowie |
| 2 EL geh. Petersilie | pikant abschmecken. Aus der Masse etwa 12 flache Bratlinge formen
und in |
| 40 g Semmelbrösel | wenden. |
| 50 g Öl | in einer Pfanne erhitzen. Die Bratlinge darin bei kleiner Hitze
portionsweise von jeder Seite 10 Min. goldgelb braten.
Zwischendurch wenden. |