

Steckrübenbratlinge



1 Steckrübe (ca. 1000g)
20 g Butter

200 g Pellkartoffeln

200 g Magerquark

Salz, Pfeffer
Majoran
2 EL geh. Petersilie

40 g Semmelbrösel
50 g Butter

waschen, schälen, vierteln und grob raspeln.
in einem Topf erhitzen, die geraspelte Steckrübe
darin unter Wenden 3 bis 5 Min. andünsten und
abkühlen lassen.
schälen, durch eine Kartoffelpresse geben und mit
dem lauwarmen Gemüse mischen.
zufügen und alles zu einer geschmeidigen Masse
verarbeiten. Mit
und
sowie
pikant abschmecken. Aus der Masse etwa 12 flache
Bratlinge formen und in
wenden.
in einer Pfanne erhitzen. Die Bratlinge darin bei
kleiner Hitze portionsweise von jeder Seite 10 Min.
goldgelb braten. Zwischendurch wenden