



## Möhren-Zucchini-Bratlinge

250g Zucchini

250g Möhren

500g Kartoffeln

1 Zwiebel

1 Bund Schnittlauch

125g Mozzarella

3 Eier

100g Mehl

Salz, Pfeffer

Zimt

3 EL Bratöl

waschen und putzen.

und

schälen. Zucchini, Möhren und Kartoffeln grob raspeln.

schälen und in feine Würfel schneiden.

waschen, trockenschütteln und in Röllchen schneiden.

abtropfen lassen und grob raspeln.

Alle Zutaten zusammen mit  
sowie

in einer Schüssel vermengen. Mit

und

abschmecken.

in einer Pfanne erhitzen. Für jeden Bratling etwa 3 EL  
der Masse in die Pfanne geben und von beiden  
Seiten goldbraun anbraten.

Die Möhren-Zucchini-Bratlinge schmecken auch sehr gut als Puffer. Hierzu passt  
dann optimal Apfelmus oder Apfelmark.