Zucchini-Möhren Bratling

Das brauchst du dafür

250 g Möhren
650 g Zucchini
1 Knoblauchzehe
10 g Salz
1 Ei
70 g Mehl
1 TL Kreuzkümmel
1 TL Muskat
1 TL Kurkuma
1/2 Zwiebel

So wird es gemacht

Die Zuccini und die Möhren fein reiben und mit dem Salz verkneten. 10 Minuten einziehen lassen und dann gut ausdrücken. Nun das Ei zugeben.

Die Zwiebel ebenfalls fein reiben und zur Masse geben. Jetzt mit Kurkuma, Kreuzkümmel, Knoblauch und Muskat würzen. Zum Schluss das Mehl zugeben und zu einer Masse rühren.

Anschließend Bratlinge formen und in einer heißen Pfanne goldgelb von beiden Seiten ausbacken.

Dauer
60 Minuten

Aufwand
Einfach

KüchenSCHNACK.DE