

Gemüseschnitzel



Portionen: 4

Vorbereitungszeit: 15 min.

Garzeit: 15 min.

Gesamtzeit: 30 min.

Zutaten

- * 60 dag verschiedenes Gemüse
Karotten, Karfiol, Erbsen, Bohnen, Lauch, Kohlrabi
- * 4 Eier
- * Semmelbrösel
- * Schnittlauch
- * Petersilie
- * Salz

Zubereitung

Vielerlei Gemüse klein schneiden und weich kochen, abtropfen lassen, Die Eier, etwas Semmelbrösel, gehackte Petersilie und Schnittlauch dazugeben und zu einem mittelweichen Teig vermengen.

Diesen Teig zu mehreren ca. 1 1/2 cm dicken Schnitzeln formen und in eine Pfanne mit erhitzter Butter geben, auf beiden Seiten goldbraun braten lassen.