

Gemüseschnitzel



Vorbereitungszeit: 30 min.

Garzeit: 50 min.

Gesamtzeit: 1 h 20 min.

Zutaten

- * $\frac{3}{4}$ kg Gemüse gemischt
- * 2 Eier
- * 1 Zwiebel gehackt
- * 2-3 Knoblauchzehen
- * mit $\frac{1}{2}$ TL Kräutersalz
- * Majoran
- * Basilikum
- * 1 kleine Tasse Haferflocken

Zubereitung

Geputztes Gemüse wird bissfest gedämpft, dann durch den Fleischwolf gedreht. Die gehackte Zwiebel mit den Haferflocken leicht angeröstet. Nun werden alle Zutaten gemischt. Aus der Masse werden Laibchen geformt, in Haferflocken gewendet, in einer Pfanne in Öl beidseitig gebacken.