AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	40 Min.	ganzjährig	Schweiz

BLUMENKOHL-KÄSE-BURGER



Rezept und Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Nein, diese Burger enthalten wirklich kein Fleisch. Echt vegi!

ZUTATEN (4 PERSONEN)

500 g	Kartoffel	4 EL	Mehl
500 g	Blumenkohl	1 Msp	Muskat
1	Ei	200 g	Paniermehl
100 g	Käse, grob geriebener	5 EL	Bratbutter
			Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Kartoffel schälen, Blumenkohl rüsten. In Würfel schneiden und im Steamer fast weich kochen.
2. Kartoffeln und Blumenkohl mit einer Gabel zerdrücken. Alle Zutaten mischen. Etwas geriebenen Muskat zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Bratlinge formen, panieren und in der Bratbutter bei mittlerer Temperatur braten.

TIPP: Durch die Röstiraffel getriebene, ausgedrückte Zucchetti eignen sich an Stelle des Blumenkohls genauso.