

BROTLETTEN 4 PORTIONEN



3 alte Brötchen oder 200 g altes
Brot
Frische Petersilie
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
150 g selbstgemachte
Semmelbrösel
Wer mag: saisonales Gemüse
(Möhren, Zucchini, getrocknete
Tomaten, Pilze o.ä.)
Pfeffer
Salz

Brot grob würfeln, mit 200 ml heißem Wasser oder selbstgemachter Brühe übergießen und einweichen lassen. Petersilie hacken. Zwiebel und Knoblauch fein würfeln.

Brotwasser abgießen und alle Zutaten zu einem Teig kneten.

Nach Belieben geriebenes oder gewürfeltes Gemüse ergänzen. Mit Salz, Pfeffer und (je nach Geschmack) weiteren Gewürzen abschmecken.

Die Masse sollte gut formbar sein. Ist sie zu weich, einfach Semmelbrösel oder Mehl hinzufügen. Die Masse für eine halbe Stunde im Kühlschrank kühlen.

Brotletten formen und in Öl goldbraun braten.