

# BROTLETTEN

Für 4 Portionen

## Zutaten

3 alte Brötchen oder 200 g altes Brot  
(gern Mischbrot oder Vollkorn)

Wenn vorhanden: frische Kräuter,  
z.B. Petersilie

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

150 g selbstgemachte Semmelbrösel

Saisonales Gemüse (z.B. Möhren,  
Zucchini, Brokkoli, rote Beete, oder  
auch getrocknete Tomaten, Pilze  
o.ä.)

Pfeffer

## Zubereitung

- 1) Brot grob würfeln, mit 200 ml heißem Wasser oder selbstgemachter Brühe übergießen und einweichen lassen. Ggf. frische Kräuter hacken. Zwiebel und Knoblauch fein würfeln.
- 2) Brotwasser abgießen, wenn nicht alles aufgesogen ist. Nach Belieben geriebenes oder kleingewürfeltes Gemüse ergänzen und alle Zutaten zu einem Teig kneten. 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.
- 3) Brotletten formen und in Öl goldbraun braten. Oder mit Öl bestreichen und im Ofen backen.

BIS AUF  
DEN LETZTEN  
KRÜMEL

