

# BROTLETTEN 4 PORTIONEN



3 alte Brötchen oder 200 g altes Brot  
frische Petersilie oder andere Kräuter  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
150 g selbstgemachte Semmelbrösel

wer mag: saisonales Gemüse (Rote Bete,  
Möhren, Zucchini, etc.)

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.

