

# BROTLETTEN 1 PORTION



1 altes Brötchen oder 50g Brot  
½ Zwiebel  
1 kleine frische Rote Bete – gibt eine schöne Farbe (optional Gemüse deiner Wahl)  
frische Petersilie (oder andere Kräuter)  
25g geriebenes Brot/ Semmelbrösel  
Salz, Pfeffer, Öl

Das Brot würfeln und in eine Schüssel geben. Die Rote Bete (oder anderes Gemüse) und die Zwiebel reiben und unter die Brotwürfel mengen. Die Kräuter klein hacken und ebenfalls unter die Brotwürfel heben. Salz, Pfeffer und (je nach Geschmack) weitere Gewürze dazu geben. Alles solange durchkneten, bis eine gut formbare Masse entsteht. Ist sie zu weich, einfach Semmelbrösel oder Mehl hinzugeben. Ist das Brot sehr hart und die Masse trocken, etwas Wasser hinzugeben. Schließlich die Brotletten zwischen den Händen zu kleinen Bällen rollen und in der Pfanne in Öl goldbraun braten.

