

Brotletten

Für 2 Portionen



Zutaten

- 2 Brötchen vom Vortag oder ca. 100 g Brot
- 1 Zwiebel
- 1 frische Rote Bete (gibt den Brotletten ihre schöne Farbe) oder 500 g Gemüse deiner Wahl
- Kräuter (z. B. Petersilie) und Gewürze
- Salz und Pfeffer
- Semmelbrösel oder Mehl
- Bratöl

Tip: Ist das Brot sehr hart, weiche es direkt nach dem Würfeln für ein paar Minuten in etwas heißem Wasser ein. Dann geht's weiter mit Schritt 2.

Zubereitung

1. Das Brot in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben.
2. Die Rote Bete (oder anderes Gemüse) und die Zwiebel reiben und unter die Brotwürfel mengen.
3. Kräuter klein hacken und ebenfalls unter die Brotwürfel heben. Salz, Pfeffer und (je nach Geschmack) weitere Gewürze dazu geben.
4. Alles so lange durchkneten, bis eine gut formbare Masse entsteht.
5. Ist die Masse zu weich, Semmelbrösel oder Mehl hinzugeben. Ist das Brot sehr hart und die Masse zu trocken, etwas Wasser hinzugeben.
6. Die Brotletten mit den Händen zu kleinen Bällen formen und in der Pfanne in etwas Öl goldbraun braten.