

Vegetarische Frikadellen



Zutaten:

- ⌘ 250g DiWi-Vegetarisches Gehacktes
- ⌘ 100g Brot (z.B. Steinmühlen-Laible)
- ⌘ frische Petersilie, gehackt
- ⌘ 2 geh. TL Senf
- ⌘ 1 geh. TL Streuwürze
- ⌘ 100g Mehl
- ⌘ Olivenöl

Zubereitung:

- * Brot in Wasser einweichen und ausdrücken. Mit DiWi-Vegetarischem Gehackten mischen und die Masse gut kneten.
- * Petersilie, Senf und Streuwürze dazugeben und Masse weiter kneten.
- * Kleine Frikadellen formen und im Mehl wenden,
- * mit reichlich Olivenöl in einer Pfanne goldbraun braten. Mit Salat der Saison servieren.



