



Zubereitung (4 Personen)

800 g Gemüse und Kräuter nach Wahl: was noch im Kühlschrank ist und verwertet werden muss, zum Beispiel Zucchini, Karotten, Pastinaken, Kartoffeln, Pilze, Thymian etc.

200 g Mehl

2 Eier

- Gemüse waschen und fein raffeln
- Gemüse mit Eiern und Mehl verrühren, salzen und pfeffern
- Bratbutter in Pfanne heiss werden lassen
- mit den Händen aus der Gemüsemasse gleich grosse Tätschli formen und von beiden Seiten je zirka 3 Minuten anbraten

Tipp: mit Salat und Sourcreme servieren