

Bratlinge aus alten Brötchen

Zutaten:

- 2-3 alte, hart gewordene Brötchen vom Wochenende
- Lauwarmes Wasser
- 2 Eier
- Kreuzkümmel
- Paprikapulver
- Pfeffer
- Salz
- Frische Kräuter
- Wahlweise Feta-Käse oder Gemüseraspeln

Vorgehen:

Die hartgewordenen Brötchen einige Minuten in lauwarmes Wasser einweichen. Danach gut ausdrücken und zerkleinern. Anschließend mit den Eiern, Kreuzkümmel, Paprikapulver, Pfeffer, Salz, frischen Kräutern und Feta-Käse (oder Gemüseraspeln) vermengen.

Aus dem Teig flache Bratlinge formen und in einer Pfanne von jeder Seite 2-3 Minuten goldbraun backen. Am besten passen die Bratlinge zu einem Salat!

Viel Spaß beim Nachmachen!