

Gemüsestäbchen

Zutaten (für 3 Personen)

- 500 g Kartoffeln
- 100g Erbsen (tiefgefroren)
- Zwei mittelgroße Karotten
- 100g Mozzarella (gerieben)
- Vier Stängel Petersilie
- Salz und Pfeffer
- Zwei Eier
- Kreuzkümmel

Schritt 1:

Die Kartoffeln ca. 20 – 25 Minuten kochen, bis sie gar sind.

Schritt 2:

In der Zwischenzeit die Erbsen auftauen lassen, die Karotten reiben und die Petersilie fein hacken (oder Ihr nehmt tiefgefrorene Petersilie, dann spart Ihr Euch das Hacken).

Schritt 3:

Kartoffeln pellen und ebenfalls reiben.

Schritt 4:

Die geriebenen Kartoffeln und Karotten mit den Erbsen, Käse, Petersilie und den Eiern verrühren und mit Salz, Pfeffer und ein wenig Kreuzkümmel würzen.

Schritt 5:

Die Gemüsemischung mit den Händen zu Stäbchen formen.

Schritt 6:

In einer Pfanne etwas Sonnenblumenöl geben und die Gemüsestäbchen bei mittlerer Hitze von beiden Seiten ca. 4 Minuten braten bis sie lecker goldbraun sind.