

# Vegetarische Rezepte

## Feta Bratlinge

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Feta, Hauptgericht, Vegetarisch

---

2 große Karotten	1 Teel. Mittelscharfes Currypulver
1 große Zucchini	1 Essl. Gehackte frische Petersilie
1 kleine Zwiebel	1 Verschlagenes Ei
60 g Fetakäse	25 g Butter
25 g Mehl	2 Essl. Pflanzenöl
1/4 Teel. Kreuzkümmel (Kumin)	Salz und Pfeffer
1/2 Teel. Mohnsamen	Kräuterzweige zum Garnieren

---

1. Karotten, Zucchini, Zwiebel und Fetakäse von Hand oder mit der Küchenmaschine grob reiben.
2. Mehl, Kreuzkümmel, Mohn, Currypulver und Petersilie in einer großen Rührschüssel vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Karottenmischung in das gewürzte Mehl geben und gut vermischen. Verschlagenes Ei unterrühren.
4. Butter und Öl in einer großen Bratpfanne mit schwerem Boden erhitzen. Jeweils einen gehäuften Esslöffel der Karottenmischung in die Pfanne geben und leicht mit dem Löffelrücken flach drücken. Vorsichtig ca. 2 Minuten auf jeder Seite braten, bis der Bratling knusprig und goldbraun ist. Auf Küchentrepp abtropfen lassen und warm stellen, bis alle Bratlinge fertig sind.
5. Sofort mit frischen Kräuterzweigen garniert servieren.