



Gemüseküchle mit Apfel-Gurken Salat

2 Portionen

200 g Kartoffeln
(gekocht)
1 Zwiebeln
1 Möhren
1/2 Zucchini
1 Eier

Nach Bedarf Semmelbrösel
Bratöl
Salz, Pfeffer
Muskat

1 Apfel
1/2 Paprika
1/2 Gurke
Olivenöl
Essig
Salz, Pfeffer

4 Portionen

400 g

2
2
1
2

Nach Bedarf

2
1
1

Zubereitung

Kartoffeln, Möhren und Zucchini fein reiben, Zwiebeln fein hacken. Die Gemüsemasse mit den anderen Zutaten vermengen. Wenn der Teig zu weich ist, Semmelbrösel dazugeben.

Küchle formen und im heißen Bratöl ausbacken.

Für den Salat Apfel, Paprika und Gurke in größere Würfel schneiden, Dressing anmachen und über den Salat geben.

Die Küchle noch heiß mit dem Salat anrichten und servieren.

Das sollten Sie zuhause haben:
Bratöl, Semmelbrösel, Salz, Pfeffer,
Muskat, Olivenöl, Essig

Tipp:

Wer's lieber süß mag serviert statt
Salat Apfelmus dazu.