



vegetarische Käsebuletten

Zutaten

PORTIONEN: 4

ZUBEREITUNG: 40 MIN

ENERGIEDICHTE: 2,1 KCAL/G

- 250 g altbackene Brötchen
- 30 g Petersilie
- 3 Zwiebeln
- 8 EL Rapsöl
- 300 ml Vollmilch
- 150 g Bergkäse
- 1 Bio-Ei (M)
- 1 gestr TL Salz
- 2 Prisen Pfeffer
- 1 Prise Muskat

Zubereitung

1. Brötchen sehr klein würfeln und in eine Schüssel geben
2. gewaschene Petersilie fein hacken
3. Zwiebeln fein würfeln und mit 2 EL Öl in der Pfanne andünsten
4. Milch dazugeben und leicht erwärmen
5. Alles über die Brötchen geben und 15 min quellen lassen
6. Käse in kleine Würfel schneiden
7. Ei und Käse zur Brötchenmischung geben
8. mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen und alles vermischen
9. 8 Buletten formen
10. in einer Pfanne mit 4 EL Öl von beiden Seiten goldbraun braten



Guten Appetit!

Dazu passt ein gemischter grüner Salat.