

Gemüse – Kartoffel – Taler

Zutaten:

- 250 Gramm Gemüse (z.B. Kaisergemüse)
- 150 Gramm Kartoffeln geschält, ungekocht
- 100 Gramm Weißbrot / Toast gewürfelt
- 1 Ei Größe L
- 100 Gramm geriebener Käse
- 20 Gramm Petersilie gehackt
- je nach Belieben Muskatnuss, Pfeffer



Zubereitung

1. Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden
2. TK-Gemüse auftauen lassen / frisches Gemüse waschen & in kleine Stücke schneiden
3. Einen Topf mit heißem Wasser zum Kochen bringen und die Kartoffeln für 2 Minuten hineingeben. Temperatur etwas herunterdrehen, so dass das Wasser nicht weiter kocht.
4. Anschließend das Gemüse für weitere 2 Minuten hinzugeben.
5. Wasser abschütten, Gemüse & Kartoffeln in einem Standmixer zu einem glatten Brei verarbeiten
6. Weißbrot / Toast in kleine Würfel schneiden, Petersilie hacken und zusammen mit dem Ei und dem Käse in eine große Schüssel geben
7. Nun den Kartoffel-Gemüse Brei unterheben und alles gut miteinander vermischen
8. Ca. 10-12 kleine Taler aus der Masse formen, diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Umluft etwa 20 Minuten backen

Gefunden auf: <https://www.lieblingszwei.de/gemuese-kartoffel-taler-mit-kaese-leckerer-rezept-fuer-kinder/>

