

# Bodenkohlrabibratlinge

für 4 Personen

## Menge Zutaten

- 1 Bodenkohlrabi, ca. 900g
- 200 g Quark, 20%
- 200 g Pellkartoffeln
- 70 g Butter
- 1 Ei
- Salz
- Pfeffer
- Majoran, getrocknet
- Petersilie
- 40 g Semmelmehl

## Zubereitung

Kartoffeln kochen oder - falls vorhanden - Kartoffeln vom Vortag verwenden. Bodenkohlrabi schälen, halbieren, grob raffeln und in 1/4 der Butter kurz andünsten. Kartoffeln ebenfalls fein reiben und mit dem Gemüse, dem Quark, dem Ei und den Gewürzen gut vermengen. Für jede Portion ca. 3 möglichst flache Bratlinge formen und in Semmelmehl wenden. Die Bratlinge im restlichen Fett in einer beschichteten Pfanne bei geringer Hitze von jeder Seite etwa 10 min. braten. Dazu passen Blattsalat, Feldsalat oder ein Rahmblattspinat.

Gelingt auch ohne Ei