

# BROTLETTE

## DIE KLIMAFREUNDLICHE BOULETTE



3 alte Brötchen oder  
200g altes Brot  
frische Petersilie  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
150g selbstge-  
machte Semmelbrö-  
sel  
wer mag: saisonales  
Gemüse (Möhren,  
Pilze, Zucchini, get-  
rocknete Tomaten  
o.ä.)  
Salz und Pfeffer

Brot grob würfeln, mit 200 ml heißem Wasser oder selbstgemachter Gemüsebrühe übergießen und einweichen lassen. Petersilie hacken, Zwiebel und Knoblauch fein würfeln. Brotwasser abgießen und alle Zutaten zu einem Teig kneten. Nach Belieben geriebenes oder gewürfeltes Gemüse ergänzen. Mit Salz, Pfeffer und (je nach Geschmack) weiteren Gewürzen abschmecken. Die Masse sollte gut formbar sein. Ist sie zu weich, einfach Semmelbrösel oder Mehl hinzufügen. Alles für eine halbe Stunde in den Kühlschrank stellen. Brotletten formen und in Öl goldbraun anbraten