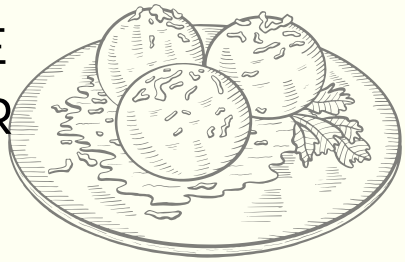
BULGUR-PFLANZERL

- 100G BULGUR
- 2 EIER
- 2 EL MEHL
- 4 EL SEMMELBRÖSEL
- 2 GELBE RÜBEN
- 1 STANGE LAUCH
- GEMÜSEBRÜHE
- SALZ, PFEFFER



ZUBEREITUNG

- Gelbe Rüben und Lauch fein schneiden in der Pfanne anbraten und den Bulgur dazugeben
- mit 200 ml Gemüsebrühe ablöschen und köcheln lassen
- Abkühlen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen
- Eier, Mehl und Semmelbrösel dazugeben
- kleine Pflanzerl aus der Masse formen
- In eine gefettete Auflaufform geben

bei 180 Grad, 20 Minuten backen

- Wer mag kann gerne nach der halben Backzeit noch Käse darüber streuen
- Dazu passt Kräuterdip und eine Schüssel Salat perfekt