

Rüebli-Feta-Bratlinge mit Gurken-Dip

Die gehen immer - die passen auch fürs Picknick.



40 Min

Aktive Zeit



39 Min

Gesamtzeit



Zutatenliste für 4 Personen

GURKEN-DIP

1/2 Gurke, geschält, halbiert, entkernt, fein gerieben **Saison**

Salz

180g Crème fraîche

4 Zweige Dill, fein geschnitten

Salz, Pfeffer

BRATLINGE

1 Zwiebel **Saison**

2 EL Bratbutter

450g Rübli, grob gerieben **Saison**

3 Zweige glattblättrige Petersilie, grob gehackt **Saison**

2 Eier

150g Feta, fein zerbröseln

120g Paniermehl

1/2 TL Zimt

2 TL Salz

Pfeffer

2 EL Bratbutter

Und so wird's gemacht

1 von 2

DIP

Gurke und alle Zutaten mischen, bis zum Servieren zugedeckt kühl stellen.

BRATLINGE

Zwiebel in der heissen Bratbutter andünsten, Rüeblü und Petersilie dazugeben, ca. 3 Minuten mitdünsten, auskühlen lassen. Eier in einer grossen Schüssel verquirlen, Feta, Paniermehl und das gedünstete Gemüse dazugeben, würzen, alle gut vermischen. Mit kalt abgospülten Händen 8-10 Kugeln formen, flach drücken. Portionenweise in der heissen Bratbutter beidseitig je 2-4 Minuten braten.