



5 mittlere Erdäpfel

3 große Karotten

3 große Scheiben
Sellerie

2 große Zwiebeln

2 Eier

¼ l Glas Haferflocken

Salz

Pfeffer, Muskat

Käse nach Belieben

Gemüse-Haferflocken Laibchen

1. Zuerst Erdäpfel kochen und reiben. Die Erdäpfel abkühlen lassen.
 2. Zwiebel leicht anrösten, Karotten und Sellerie grob reiben, dazu leicht andünsten und auskühlen lassen.
 3. Alles zusammen in eine Schüssel geben. Anschließend Eier, Haferflocken, Salz, Pfeffer und Muskat dazugeben.
 4. 1/4 Std. stehen lassen. Im Anschluss die Laibchen formen und im Öl auf beiden Seiten ausbraten.
- Jogurt oder Rahmsoße dazu servieren.