



Knusprige Gemüselaibchen mit Sauerrahmdip

Zubereitung

Für die Gemüselaibchen mit Sauerrahmdip zuerst die Kartoffel und die Karotten schälen, Zucchini waschen und alles reiben. Zwiebel klein schneiden und mit dem geraspelten Gemüse in einer Schüssel vermengen.

Eier, einen Teil der Semmelbrösel und Haferflocken dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen. Aus der Masse handteller-große Laibchen formen und in den übrigen Semmelbrösel wälzen.

In einer Pfanne BONA Aktiv, BONA Pflanzenöl oder BONA Olive (je nach Geschmack) erhitzen und die Laibchen bei mittlerer Hitze knusprig backen - dabei öfter wenden.

Für die Sauerrahm-Sauce einfach den Sauerrahm mit den Gewürzen und Kräutern vermischen und bis zum Verbrauch kaltstellen.

Laibchen mit Sauce anrichten und genießen.

Zutaten

Für ca. 20 Laibchen:

3 Stück Karotten

5 Stück Kartoffeln

1 Stück Zucchini

1 Stück Zwiebel

100g Haferflocken

200g Semmelbrösel

2 Stück Eier

Salz, Pfeffer, Majoran

BONA Aktiv, BONA Pflanzenöl oder BONA Olive

Für den Sauerrahmdip:

1 Becher Sauerrahm

Salz, Pfeffer, Knoblauchpulver,
Zwiebelpulver

Schnittlauch (oder andere Kräuter
nach Wahl)