**Zutaten für 4 Portionen.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 2 | **Stk** | **Zucchini** |
| 2 | **Stk** | **Karotten** |
| 1 | **Kn** | **Sellerie** |
| 4 | **Stk** | **Kartoffeln** |
| 3 | **EL** | **Öl** |
| 1 | **Prise** | **Salz** |
| 1 | **Prise** | **Pfeffer** |
| 1 | **Prise** | **Petersilie** |
| 2 | **EL** | **Mehl** |
| 2 | **Stk** | **Eier** |
| 2 | **Stk** | **Zwiebeln** |
| 100 | **g** | **Mais** |

**Gemüselaibchen**

Als erstes schälst du die Zucchinis, die Karotten und den Sellerie und schneidest sie in kleine Würfel. Die Kartoffeln kochst du mit Schale für 15 Minute gar. Danach schälst du die Kartoffeln, zerdrückst sie mit einer Gabel und mit verrührst sie in einer Schüssel mit dem Gemüse. Du schälst die Zwiebeln, hackst sie fein und schwitzt sie in heißem Öl glasig an. Zu den Zwiebeln rührst du den Mais dazu und schmeckst alles mit Salz, Pfeffer und Petersilie ab. Als nächstes vermengst du die Eier und das Mehl gut mit der Masse. Mit einem großen Löffel stichst du eine Portion aus der Masse und formst sie zu Laibchen. Die Laibchen bratest du in heißem Öl goldbraun an und nun kannst du alles mit einem Salat oder einer anderen Beilage oder Sauce servieren. Guten Appetit.

