Gemüseberge

Zutaten für 2 Bleche Gemüseberge:

- ca. 750 g Brokkoli / Blumenkohl / Möhre (ihr könnt entweder alle 3 Zutaten nehmen oder auch nur eine oder zwei)
- 5 Kartoffeln (am besten mehligkochend)
- 2 Eier
- 1 Tasse Semmelbrösel
- Kräutersalz
- Knoblauchgranulat

Arbeitszeit:	ca. 15 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 40 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 55 Minuten

So bereitest du die Gemüseberge zu:

Für die Gemüseberge schält ihr die Kartoffeln und schneidet sie in Würfel. Dann gebt ihr sie mit etwas Salz in einen Topf und bringt sie zum Kochen. Gebt die Gemüsemischung mit in den Topf und lasst sie zusammen köcheln.

Wenn das Gemüse gar ist gießt ihr es gut ab und lasst es in einer Schüssel abkühlen. Püriert das Gemüse und gebt die Eier sowie eine Tasse Semmelbrösel dazu.

Nun knetet ihr alles zu einer einheitlichen Masse. Wundert euch nicht, dass diese Masse klebrig

ist. Ihr habt ein Baby oder Kleinkind das mitessen soll? Dann nehmt jetzt etwas von der Masse ab, bevor ihr den Rest nach Belieben mit Kräutersalz, Knoblauch und co. würzt.

Jetzt nehmt ihr euch ein Backblech und belegt es mit Backpapier. Anschließend gebt ihr den Gemüseteig als kleine Haufen auf das Blech und schiebt es bei 170°C Umluft für 15-20 Minuten in den Backofen.

Bei uns gab es zu den Gemüsebergen eine Gorgonzolasauce aus 1 Päckchen Sahne und einem Stück Gorgonzola. Sehr gut schmeckt aber auch ein Joghurtdip oder eine Tomatensosse dazu.
Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.