

## Rezepte «SRF bi de Lüt – Landfrauenküche 2020»

### Gemüsetaler

Rezept von Vreni Hüberli

Für 4 Personen

- 200g Zucchini, grün
- 200g Zucchini, gelb
- 120g Rüebli
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 Ei, verquirlt
- 120g Frischkäse
- 50g Paniermehl, im Suppenteller bereitgestellt
- Bratenfett

Zucchini und Rüebli in eine Schüssel raffeln (Röstiraffel). Salz zugeben und gut mischen. 15 Min. ziehen lassen. Jetzt das Gemüse gut ausdrücken und wieder in die Schüssel geben. Würzen mit Salz und Pfeffer. Das Ei zugeben und gut mischen. Frischkäse beifügen und gut mischen, abschmecken.

Das Bratenfett in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Aus der Gemüsemasse Taler formen, im Paniermehl wenden und sofort ausbacken. Vreni Hüberli serviert dazu Knöpfli, Bohnen und Rüebli.