

Rüebli-Nuggets

Zutaten

1	Ei
50 g	geriebener Käse
20 g	Mehl
175 g	Rüebli (geschält gewogen)

Zubereitung

- Die Rüebli fein raspeln und in einem Küchentuch ausdrücken.
- Ei verquirlen, würzen und zu den geraspelten Karotten geben.
- Mehl und Käse dazu geben und alles zu einer gleichmässigen Masse verrühren.
- In den Händen Nuggets formen und auf ein Backblech setzen.
- Im vorgeheiztem Ofen bei 180°C ca. 12 Minuten backen.
- Nach ca. 7-8 Minuten einmal drehen.

Dazu passt ein Creme fraîche oder Kräuter Dip.



St. Galler
Bauernverband



Kantonaler Bäuerinnenverband
St. Gallen



Hanni Pestalozzi
Stiftung