

The background image shows a wooden cutting board with several golden-brown, round fried vegetable balls. The balls are garnished with fresh green herbs. In the background, there are blurred images of fresh vegetables like carrots and celery, and a small white bowl containing a dipping sauce. The overall scene is set on a light-colored wooden surface.

Kartoffel Gemüsebällchen mit Backerbsenkruste

Rezept

16 Bällchen | 2 Hauptspeisen oder 4 Portionen als Snack

Zubereitungszeit: 1 Stunde

Zutaten:

- 275 g gekochte Kartoffeln
- 2 Karotten (entspricht rund 100 g)
- 50 g Sellerie
- ¼ Stange Lauch (entspricht rund 80 g)
- 1 EL Olivenöl
- 4 gehäufte EL [LAND-LEBEN Vollkorn Semmelbrösel](#)
- 1 Ei (Größe L)
- Kräutersalz & Pfeffer

Zum Wälzen und Backen:

- 100 g [LAND-LEBEN Bio Dinkel Backerbsen](#)
- 3 – 4 EL Olivenöl

Zubereitung:

Für die Bällchen, die Kartoffeln kochen, noch warm schälen und durch eine Kartoffelpresse pressen.

Die Karotten schälen und grob raspeln. Den Sellerie schälen und fein raspeln. Den Lauch waschen, putzen und klein hacken.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Sellerie und Lauch darin anbraten. Gepresste Kartoffeln mit dem Sellerie, Lauch und Karottenraspeln sowie mit den [LAND-LEBEN Vollkorn Semmelbröseln](#) vermengen.

Gemeinsam mit einem Ei zu einer geschmeidigen Masse kneten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Aus der Masse Bällchen formen. Die Backerbsen fein zermahlen. Die Bällchen in den [LAND-LEBEN Bio Dinkel Backerbsenbröseln](#) wälzen.

Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben, mit Olivenöl beträufeln und im vorgeheizten Ofen bei 180°C für rund 20 bis 25 Minuten goldbraun backen. Nach der Hälfte der Backzeit wenden.

TIPP: Dazu passt ein bunter Salat.

Kinder-Kochspaß: Kartoffeln pressen. Bällchen wälzen.