



## Gemüsetaler

Dafür brauchst du (für 3 Taler):

- Gekochte Kartoffeln, Erbsen, Mais, 1 Karotte oder andere Reste, die du im Kühlschrank hast
- Geriebenen Käse
- Gewürze (Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel)
- Cornflakes
- Ei
- Pfanne
- Öl
- Kartoffelstampfer
- Erwachsenen, der mit dir zusammen kocht 😊

## Los geht's!

1. Cornflakes in eine Tüte geben und mit dem Nudelholz klein klopfen.
2. Die Cornflakes und das Ei anschließend in eine Schüssel geben und vermischen. Darin kannst du deine Taler dann wenden.
3. Die Kartoffeln in eine andere Schüssel geben und so lange zerstampfen, bis alles eine schöne Kartoffelmasse ist.
4. Jetzt kommen Erbsen und Mais dazu. Die Karotte schälen, klein raspeln und auch in die Schüssel gegeben.
5. Jetzt gibst du den Käse dazu und Gewürze (Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel).
6. Jetzt die Masse ordentlich zusammenkneten.

7. Jetzt kannst du schon anfangen, die Taler in deinen Händen zu formen. Jeden Taler wälzt du dann noch in der Cornflakes-Panade und schon kannst du anfangen, die Taler zu braten.

Tipp: Dazu schmeckt ein Kräuterquark. Außerdem kannst du natürlich auch andere Gemüsesorten nehmen, wie z.B. Kohlrabi, Zucchini oder Paprika.

Guten Appetit!