

## Broketten

400	g	Broccoli	rüsten, in Röschen teilen
		Salzwasser	aufkochen, Broccoli darin gar kochen, ableeren, gut abtropfen lassen Broccoli fein hacken, in eine Schüssel geben
2		Knoblizehen, geh.	alles zum Broccoli geben, gut vermischen, 10 Min. ruhen lassen
1		Frühlingszwiebel, geh.	
80	g	Paniermehl	Aus der Masse kleine Bällchen oder Kroketten formen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen
1		Ei	
100	g	Greizer, ger	
		Pfeffer, Salz, Muskat, Paprika	

### Backen:

Im auf 200°C vorgeheizten Ofen, ca. 20 Min.  
Zwischendurch mal wenden

