

# Kartoffel Gemüsebällchen mit Backerbsenkruste

A photograph showing several golden-brown, round fried vegetable balls (Kartoffel Gemüsebällchen) arranged on a wooden cutting board. The balls are garnished with fresh green herbs. In the background, there are various fresh vegetables like carrots and leafy greens, and a small white bowl containing a dipping sauce.

## 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.