©tinakocht.de

Gemüsepflanzerl

Dieses Rezept ist entstanden, weil ich mal wieder von allem viel zu viel vorbereitet hatte. Eigentlich handelt es sich hier um die Füllung für ein Hühnchen. Also solltet auch Ihr von den nachstehenden Mengen etwas übrighaben, macht einfach Pflanzerl draus.

- **50g Räucherspeck**
- **1 Zwiebel**
- **150g Champignon**
- **1 Bund Petersilie**
- **3 Semmeln vom Vortag**
- **1 Ei**
- **Semmelbrösel zum Binden**
- **100g gekochte, aber noch bissfeste Erbsen**
- **Salz, Pfeffer, Paprika**

Speck und Zwiebel klein würfeln. Mit dem Speck erst die Zwiebel, dann die kleingeschnittenen Pilze mit anrösten.

Von der Herdplatte nehmen, mit Petersilie bestreuen. Semmeln in kalten Wasser einweichen, gut ausdrücken und zusammen mit dem Ei, den Semmelbrösel und den gegarten Erbsen unter die Masse mengen. Gut würzen!

Ihr könnt jetzt wie erwähnt die Masse als Füllung für ein Huhn verwenden und vom Rest Pflanzerl formen. Die Pflanzerl vor dem ausbraten in Butaris nochmals in Semmelbrösel wenden. Dazu passt perfekt ein Blattsalat.