

Kroketten (Aus Frankreich)

**10 große, mehlig kochende
Kartoffeln**

schälen, vierteln und 20min. In
Salzwasser kochen.

1 Bund Petersilie

fein hacken.

Die Kartoffeln mit einem Kartoffelstampfer zu Püree verarbeiten und Petersilie,
5EL Margarine und
10EL Sojamilch untermischen. Außerdem mit
Salz/Pfeffer abschmecken

Die Kartoffelmasse mit den Händen zu Kroketten formen und zuerst in
Sojamilch tunken und dann in
Semmelbröseln wälzen.

Kroketten auf mittlerer Schiene etwa 20min. backen. Nach der Hälfte der Zeit
einmal wenden

Ergibt: 2 Bleche (5 - 6 Portionen)

Zubereitungszeit: Ca. 1 Stunde

Backzeit: Ca. 25min.