

## ***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.***