

Herzhafte Möhrenriegel



Zutaten für 4 Portionen

110 g Möhren
80 g Zucchini
2 Frühlingszwiebeln
2 TL Olivenöl
3 Eier
40 g geriebener Gouda
2 TL Petersilie
1 EL Mehl
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Ein flaches Backblech mit Backpapier auslegen.

Möhren schälen, Zucchini waschen und beides fein reiben. Frühlingszwiebeln ebenfalls waschen und in kleine Ringe schneiden.

Das Öl in der Pfanne erhitzen und das Gemüse 5 Minuten anbraten und abkühlen lassen.

Die Gemüse-Masse in einer Schüssel mit den restlichen Zutaten vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Masse auf das Backblech geben und verstreichen. Im Backofen dann 15 Minuten backen. Nach dem Abkühlen in Streifen schneiden.