



Broccotots

Vor- und zubereiten: ca. 10 Min. | Backen: ca. 25 Min.

250 g Broccoli, in Stücken

1 **grosses Ei**

1 **Schalotte**, fein gehackt

50 g **Tilsiter**, grob gerieben

50 g **Paniermehl**

1 EL **Petersilie**, fein geschnitten

½ TL **Salz**

wenig **Pfeffer**

Ketchup, nach Belieben

1. Broccoli ca. 2 Min. in siedendem Wasser blanchieren, kalt abspülen, abtropfen, im Cutter fein hacken.
2. Restliche Zutaten gut daruntermischen. Masse mit feuchten Händen zu Röllchen formen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
3. **Backen:** ca. 25 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Broccotots nach der Hälfte der Backzeit, wenden. Herausnehmen, mit Ketchup servieren.