



Maronenbratlinge

Zeit gesamt
40minZubereitungszeit
30minSchwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, mehligkochend	500 g
Salz	
Zwiebeln, gelb	1 St.
Knoblauchzehen	1 St.
Petersilie, frisch	20 g
Öl	5 EL
Maronen - Kastanien, geschält	300 g
Mandeldrink	40 ml
Thymian, gerebelt	0.5 TL
Speisestärke	1 EL
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Paniermehl	5 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, kleiner Topf mit Deckel, große Pfanne, SILVERCREST

Stabmixer/ Pürierstab

1. Kartoffeln schälen, klein würfeln und in einem Topf mit Salzwasser bedeckt ca. 15 Min. weich garen. Kartoffeln abgießen und kurz ausdampfen lassen.
2. Inzwischen Zwiebel halbieren, schälen und fein würfeln. Knoblauch schälen und fein hacken. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und fein hacken.
3. In einer Pfanne 2 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und Zwiebeln mit Knoblauch ca. 4 Min. anbraten.
4. In einer Schüssel gekochte Kartoffeln, Maronen und Mandeldrink grob zerstampfen. Gebratene Zwiebeln, Thymian, Speisestärke und Petersilie unterheben und Masse mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Paniermehl auf einen Teller geben. Maronenmasse in 8 gleich große Portionen teilen, zu Bratlingen formen und im Paniermehl wenden. In einer Pfanne 3 EL Öl erhitzen und Bratlinge von beiden Seiten ca. 5 Min. knusprig anbraten.

Guten Appetit!

Tipp: Dazu passen [Vegane Kartoffelklöße](#) und [Vegane Bratensauce](#).

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	379 kcal
Kohlenhydrate	60 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	13 g