



# Kidney Bohnen Klösse

## Zubereitung

Nahrhaft, vegetarisch und super lecker.  
Das sollte jeder einmal probiert haben.  
Viel Spaß beim ausprobieren und guten  
Appetit!

Siehe Schritte

4/5 des Butters, Knoblauch und 1/2 Petersilie in  
einer Schüssel mischen  
Die Knoblauchbutter dann auf Backpapier geben  
und zu einer Stange formen und erkalten lassen  
Bohnen mit 1/2 Weißbrotkrümel zu Brei verarbeiten  
Rest des Butters in einer Pfanne schmelzen  
Porree und Sellerie 3-4min darin andünsten  
Bohnenmischung mit Petersilie, Salz und Pfeffer in  
die Pfanne geben  
Mischung zu vier großen ovalen Klößen formen  
Knoblauchbutter in vier Stücke schneiden und  
jeweils in die Mitte eines Kloßes drücken  
Klöße mit Milch bestreichen und mit Brotkrümeln  
bestreuen  
Klöße 7-10min in einer Pfanne mit Öl anbraten  
Guten Appetit!

**Zubereitungszeit:** ca. 25 min

**Schwierigkeit:** einfach

**Pro Portion:**



## Zutaten

125g Butter

3 Knoblauchzehen

2 EL Petersilie

650g Kidneybohnen

150g frische Weißbrotkrümel

1 Porreestange

1 Selleriestange

Pflanzenöl

Salz

Pfeffer

50ml Sojamilch

Scannen und Zutaten sofort  
auf dem Einkaufszettel:

