



# Pannonische Bohnenkrapfen

## **Zutaten:**

300 gr. gekochte Bohnen, 1 Ei,  
Zwiebel, Knoblauch, Salz, Pfeffer,  
Majoran, Dinkelmehl, Rapsöl

## **Zubereitung:**

klein geschnittenen Zwiebel in Rapsöl anrösten,  
zu den gestampften Bohnen dazugeben,  
Ei, Salz, Pfeffer, Knoblauch und Majoran  
dazugeben. Dazu Dinkelmehl, damit es ein  
kompakter Teig wird.

Mit dem Esslöffel den Teig in das heiße Rapsöl  
geben und goldgelbe Krapferl braten.

Auf Blattsalat anrichten.

**Variante mit Speckwürfel  
auf Rote Rüben Carpaccio**



**Rezept und Foto wurden von Brigitte Scherr zur Verfügung gestellt.**

**Interkultureller Kochabend "Genuss mit Vielfalt"**

Amt der Bgld. Landesregierung, Referat Integration und ältere Generation,  
Europaplatz 1, 7000 Eisenstadt.