



www.gemeinsamtafeln.de

Kachkiste



die lobby für kinder
Ortsverband Lübeck e.V.

Gemüsebratlinge mit Preiselbeeren

Zutaten: 8 EL feine Haferflocken, 10 EL Milch, 1 Eigelb, 1 große Karotte und/oder Kohlrabi ca. 100 g, 80 g Gouda, 1/2 Bund Schnittlauch oder Petersilie, Salz, Pfeffer, etwas Abrieb einer Bio Zitrone, etwas Öl zum Braten, Preiselbeeren aus dem Glas,

Zubereitung:

Bei diesem Rezept kommt es auf eine pikante Würzung an. Mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb sollte man nicht zu sparsam sein. Schmeckt auch mit anderen Kräutern.

Haferflocken mit der kalten Milch begießen und etwas quellen lassen.

Die Karotte/Kohlrabi sehr fein raspeln.

Den Gouda oder anderen milden Käse, grob raspeln.

Den Schnittlauch in feine Ringe schneiden und/oder Petersilie hacken.

Alles zu den inzwischen durchgeweichten Haferflocken geben.

Ein Eigelb, Salz und Pfeffer hinzu geben und alles zu einer gut formbaren Masse verkneten.

Mit nassen Händen runde Küchlein formen und in heißem Öl, bei etwas zurück gedrehter Temperatur, auf beiden Seiten hellbraun, ausbacken. Die Preiselbeeren extra reichen, da nicht jeder diese Kombi mag.