



**GEWÜRZ
WERKSTATT**
arte in cucina

Haferflocken Bratlinge

Zutaten:

100 gr. Haferflocken

35 gr. Cornflakes

200 gr. Hüttenkäse

1 Zwiebel, fein geschnitten

Bohnenkraut, frisch oder getrocknet

Petersilie fein gehackt

3 Eier

Pariser Pfeffer

Salz; Butterschmalz für die Pfanne.

Zubereitung:

Alle Zutaten gut mischen und 1 Std. abgedeckt ruhen lassen.

Mit einem Kaffeelöffel kleine Portionen abstechen und zu Bällchen formen und etwas flach drücken.

Fett in eine Pfanne geben und nicht zu heiß werden lassen.

Brätlinge darin auf kleiner Flamme langsam goldgelb braten. Ergibt ca. 24 kleine Brätlinge. Dazu gibt es Salat.