

## Haferbratlinge

von Frank Müller

1/2 Pk (250 g) Haferflocken zart  
1/2 Pk (250 g) Haferflocken kernig  
1 große Zwiebel  
2 T passierte Tomaten  
1 T Gemüsebrühe  
2-4 Knoblauchzehen  
1 geh. TL Paprika  
1 Pr Muskat  
Kräuter (der Provence, Oregano, Rosmarin, Schnittlauch)  
Öl zum Braten

- Zwiebeln und Knoblauch schälen, sehr fein hacken (nach Wunschanbraten/dünsten).
- Haferflocken mit den restlichen Zutaten in ein Gefäß geben und zu einem homogenen Teig verkneten.
- 10 Min. ziehen lassen.
- Öl in einer Pfanne erhitzen.
- Teig zu flachen Bratlingen formen und im Öl von beiden Seiten knusprig braten.
- Auf Küchenpapier legen, um überschüssiges Fett aufzusaugen.



**Fotos:** Tobi Bayerl (2), Martin Pätzold