

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