

Pastinaken-Bratling



Zutaten:

60 gr. Haferflocken
75 gr. Gerste mittelgroß und geröstet
150 gr. Quark
200 gr. Pastinaken
60 gr. Hasel-,o. Wallnuss
2 St. Eier
2 EL. geh. Petersilie
2 El. Gekörnte Brühe
Liebstöckelblätter, Salz, Pfeffer und Muskatnuss
Butterschmalz zum Braten

Zubereitung:

Haferflocken in einer Pfanne rösten

Die Gerste in 200 ml. Wasser mit gek.Brühe und Liebstöckel zu einem dicken Brei kochen und an einem warmen Ort 10 min. ausquellen lassen. Quark und Haferflocken untermischen. Pastinaken schälen, waschen und in feine Streifen schneiden. Mit den Nüssen mittelfein zerkleinern / hacken und unter die gekochte Masse mischen. mit den Gewürzen pik. abschmecken.

Bei mäßiger Hitze 12 Bratlinge hellbraun backen. (ca. 7 Min. von jeder Seite)

Info: Als Beilage passt ein Wirsingpüree

[Pastinaken](#)
[Essen und Mehr](#)

From:
<https://ddws.de/> - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
<https://ddws.de/hauptgang:pastinaken-bratling>

Last update: **25.03.2022 18:16**

