

Hafer-Brezel-Käseknödel

🍴 Leicht ⌚ ca. 50 Min.



Zutaten

1 Portion

75 g	Brezeln (ca. 4 Stück)
20 g	zarte Haferflocken
37,5 g	würziger Käse (z. B. Bergkäse)
0,25	große Zwiebel(n)
0,25 EL	Butter
0,25 EL	Kürbiskerne
0,25 Bund	Petersilie
62,5 ml	heiße Milch
0,75	Ei(er)
0,25	Kopfsalat
0,25	Salatgurke(n)
0,25 Bund	Radieschen
37,5 g	Sauerrahm
0,5 EL	Weißweinessig

Zubereitung

Brezeln in ca. 1 cm große Stücke schneiden, dann mit den Haferflocken in eine Schüssel geben. Bergkäse grob reiben und mit den trockenen Zutaten vermengen.

Zwiebel schälen, fein schneiden, in Butter andünsten und beiseite stellen. Petersilie grob hacken. Milch und Eier in eine Schüssel geben und zusammen mit der Petersilie verquirlen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen, dann zusammen mit den gegarten Zwiebeln über die Brezel-Hafer-Mischung geben, vermengen und etwa 15 Minuten durchziehen lassen.

In der Zwischenzeit den Kopfsalat putzen und waschen. Gurke und Radieschen in feine Scheiben schneiden. Sauerrahm mit Weißweinessig und Olivenöl zu einem Dressing vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den vorbereiteten Salatzutaten vermengen und mit Kürbiskernen bestreuen.

Die Masse mit den Händen zu ca. 2 cm dicken Talern formen und in Bratöl bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldgelb braten und zu dem bunten Gurken-Radieschen-Salat servieren.

0,25 EL Olivenöl

0,25 EL Bratoöl

1 Prise Salz und Pfeffer

1 Prise Muskatnuss