



# Curry-Bratlinge

- 1 große Zwiebel würfeln
- 40 g kernige Haferflocken
- 40 g zarte Haferflocken
- 1 Teelöffel Curry
- 1 Teelöffel Paprika(Pulver)
- Salz
- Pfeffer
- 1 Esslöffel gehackte Tiefkühl- Kräuter
- 1/8 Liter Gemüsebrühe
- 1 Ei
- 125 g geriebenen Käse (Edamer; Gouda; o.ä.)

alles zusammen in eine Rührschüssel geben und mit einem Löffel gut vermengen.

10 - 15 Minuten quellen lassen.

Mit den Händen kleine flache Bratlinge formen und diese in Paniermehl wenden. (Ergibt ca. 9 Bratlinge)

In

Margarine knusprig durchbraten

