

MÖHREN-PILZ-BRATLINGE



Zutaten für ca. 10 Bratlinge

250 g Möhren
 50 g Sellerie
 120 g Champignons
 1 kleine Zwiebel
 1 TL Kräutersalz
 1 TL Kumin
 2 TL geräuchertes Paprikapulver
 1 TL Majoran
 1 EL Sojasauce
 50 g Semmelbrösel
 20 g Vollkorn-Haferflocken
 Bratöl

Die Möhren mit Schale fein reiben, Sellerie ebenfalls fein reiben, die Champignons und die Zwiebel in kleine Würfel schneiden. Mit Salz, Kumin, Paprika und Majoran würzen, Sojasauce hinzugeben. Alle Zutaten miteinander vermengen.

Semmelbrösel und Haferflocken dazu geben, alles verkneten bis eine homogene Masse entsteht.

Aus der Masse kleine flache Bratlinge formen und in heißem Öl goldbraun braten.

Die Bratlinge sind eher „fluffig-locker“, wer es lieber bissfest mag, kann mehr Semmelbrösel und Haferflocken hinzugeben.



Tipp:

Besonders gut passt das VIEN-FOR-TO-HUES-Zwiebelconfit zu den Bratlingen.