

Haferbratlinge auf Blattspinat



Zutaten:	Zubereitung:
<p>1 Zwiebel 1 EL Öl</p> <p>60 g kernige Haferflocken 120 g zarte Haferflocken 250 ml Gemüsebrühe</p>	<p>Schälen, fein würfeln. In einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln glasig dünsten. Kurz mitdünsten.</p> <p>Ablöschen, verrühren, Herd abschalten, 10 Minuten ziehen lassen. In eine Rührschüssel geben. Erkalten lassen.</p>
<p>2 Eier 80 g geriebener Gruyère Käse Salz, Pfeffer, Paprika, Curry</p> <p>Öl</p>	<p>In die Masse einrühren. Würzen, ca. 8 Bratlinge daraus formen.</p> <p>Die Pfanne auspinseln, erhitzen und die Bratlinge darin je Seite ca. 5 Minuten ausbraten.</p>
<p>1 Zwiebel 1 EL Öl</p> <p>450 g geputzter Blattspinat frisch oder gefroren. Salz, Pfeffer, Muskatnuss</p>	<p>Schälen, fein würfeln. In einem Topf erhitzen, Zwiebeln glasig dünsten. Zufügen, mitdünsten.</p> <p>Würzen, abschmecken.</p>
<p>250 g Quark 20% Wenig Milch oder Mineralwasser Salz, Pfeffer 2 EL frische gehackte Kräuter</p>	<p>Cremig aufschlagen, würzen.</p>
<p>Den Spinat auf einer Platte gemeinsam mit den Bratlingen anrichten und zusammen mit dem Quark servieren.</p>	

