



# Hafer- Käsepflanzerl

ca. 8 Portionen

Menge	Zutaten	Zubereitung
1 große	Zwiebel	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Zwiebel fein würfeln und zusammen mit Haferflocken, Milch, Eier, Käse Curry, Pfeffer und Salz in einen Schüssel geben.</li><li>2. Alles gut vermischen kurze Zeit stehen lassen und nochmals durchmischen.</li><li>3. Aus der Masse Pflanzerl formen. (1 Eßlöffel pro Pflanzerl wird ungefähr handtellergroß)</li><li>4. Pflanzerl in Pflanzenöl goldbraun braten.</li><li>5. Mit Blattsalat und Zwiebelketchup servieren.</li></ol> <p>TIPP:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Teig hält luftdicht verpackt im Kühlschrank 2 Tage.</li><li>• Schmecken auch kalt zur Brotzeit oder als Snack</li></ul>
250 g	kernige Haferflocken	
250 ml	Milch	
2	Eier	
140 g	Gouda gerieben	
2 TL	Curry	
1 ½ TL	Salz Pfeffer	

Viel Spaß beim Zubereiten wünscht

*Margarete Stöger*

staatl. gepr. hauswirtschaftliche Betriebsleiterin