



Rezept für Pastinaken-Bratlinge mit Wirsingpüree

Für die Bratlinge:

60 g Haferflocken

75 g Nacktgerste

200 ml Gemüsebrühe

150 g Quark

60 g Walnüsse

200 g Pastinaken

2 Eier

2 EL geh. Petersilie

Salz, Pfeffer

Muskat

2 EL Öl

Für das Püree:

600 g Wirsing

1 Zwiebel

20 g Butter

200 ml Gemüsebrühe

6 EL Sauerrahm

150 ml Milch

1 EL geh. Petersilie

Salz und Pfeffer

in einer Pfanne ohne Fett rösten.

in

geben und unter Rühren zu einem dicken Brei kochen. Danach noch 10 Min. auf der ausgeschalteten Herdplatte ausquellen lassen.

und die Haferflocken unter den Brei mischen.

hacken.

fein hacken oder raspeln. Mit den Walnüssen zum Brei geben.

und

hinzufügen und das Ganze gründlich durchmischen. Mit

und

abschmecken. Aus der Masse dann die Bratlinge formen und bei mittlerer Hitze etwa 7 Min. von beiden Seiten in braten.

in schmale Streifen schneiden.

würfeln und in

glasig dünsten. Den Wirsing hinzufügen und mit

ablöschen. 10 Min. köcheln lassen.

und

dazu gießen und mit dem Pürierstab leicht pürieren.

hinzufügen und mit

abschmecken.