


Getreidepflanzerl mit Bergkäse

für 4 Personen

Zutaten		Zubereitung
220 g	Getreideschrot (je zur Hälfte Dinkel und Grünkern)	Schrot und Wasser mischen, in einem Topf aufkochen lassen und weichkochen. Die Masse abkühlen lassen.
440 ml	Wasser	
1	Zwiebel	Zwiebeln und Gemüse in sehr kleine Würfel schneiden, in etwas Butter andünsten und abkühlen lassen.
160 g	Gemüse (z. B. Gelbe Rübe, Kohlrabi, Paprika,...)	
120 g	Bergkäse gerieben	Die erkaltete Schrotmasse mit den übrigen Zutaten mischen. Aus dem Teig Pflanzerl formen.
50 g	Gouda gerieben	
2	Eier	
	Semmelbrösel	
	Bratöl	Die Pflanzerl in einer Pfanne mit heißem Öl von beiden Seiten anbraten.



*Dazu schmecken Kartoffelsalat
und andere Salate.*