

Haferflocken-Käse-„Bratdätschli“

200g Haferflocken

1 kleine Zwiebel, gewürfelt

200g Käsemischung, gerieben

3 Eier

Salz und Pfeffer

Kräuter fein gehackt

Die Zwiebel mit Pflanzenöl glasig dünsten. Eier, Salz, Pfeffer und frische Kräuter gut verrühren. Die Haferflocken und den Käse in eine Schüssel geben. Danach die Zwiebel und die Eimasse dazugeben und gut vermengen. Etwa 15 Minuten ziehen lassen.

Die „Bratdätschli“ mit dem Esslöffel oder mit den Händen formen. Etwas Butter in die Bratpfanne geben und portionsweise goldbraun braten, leicht flachdrücken.

Dazu passt als Beilage Gemüse oder Salat.



[Internetseite der Familie Ryf](#)

info@hanspeter-ryf.ch

Tel.: +41 61 971 87 78