

Alpha Gemüsetätschli von meret kühne

Mengen für 10 Personen

Quelle: https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/KO2021_SBLV_28/gemuese-taetschli-low-carb/

63 kg Haferflocken	
188 kg rote Linsen	Garen nach Packungsanleitung
625 kg Kartoffeln	An der Röstiraffel gerieben (Gschwellti oder rohe Kartoffeln)
5.0 Stück Zwiebeln	Fein hacken
500 g Rüebli	An der Röstiraffel gerieben
500 g Zucchetti (g)	An der Röstiraffel gerieben
313 g weisse Rübe	An der Röstiraffel gerieben
5.0 Stück Eier	
* 5 g Salz	Angabe selber austesten
250 g Lauch	In feinen Ringen

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g

Alle Zutaten bis und mit Salz mischen. Tätschli formen, portionenweise in dem heissen Öl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite ca. 10 Minuten braten. Warm stellen.