

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.