Gemüse-Tätschli ohne Beilage von Niclas Locher

Mengen für 10 Personen

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

70 g Haferflocken	
200 g rote Linsen	
700 g Kartoffeln festkochend	Gschwellti oder rohe Kartoffeln, an der Röstiraffel gerieben.
350 g Zwiebel	fein gehackt
500 g Rüebli	an der Röstiraffel gerieben
3.0 Stück Zucchetti	an der Röstiraffel gerieben
300 g Kabis	in feinen Streifen
250 g Lauch	in feinen Ringen
5.0 Stück Eier	
0.00 Prise Salz	nach Gusto

Zubereitung

Alle Zutaten bis und mit Salz mischen.

Tätschli formen, portionenweise in der heissen Bratbutter bei mittlerer Hitze auf jeder Seite ca. 10 Minuten braten.

Warm stellen.