



Haferflocken-Tätschli

von Janis Hollenstein

Mengen für 10 Personen

7.5 dl Milch	
5.0 dl Bouillon (flüssig)	
2.5 Stück Zwiebeln	
2.5 Stück Knoblauchzehen	
625 g Haferflocken	Milch, Bouillon, Zwiebel und Knoblauch (gepresst) aufkochen. Flocken beifügen, zugedeckt 1 Stunde oder über Nacht quellen lassen.
20 g Schnittlauch	
20 g Oregano	
5.0 Stück Eier	
7.5 EL Mehl	
10 g Pfeffer	
10 g Salz	Kräuter, Eier und Mehl darunterrühren, würzen (nach Geschmack).
100 g Bratbutter	Portionenweise mit nassen Händen aus der Haferflockenmasse Tätschli formen, in die heisse Bratbutter geben, beidseitig knusprig backen und im Ofen kurz warm stellen.