

Quinoa-Paddy`s /das Schwein ist der Pfanne entronnen

von Dominik Jenni

Mengen für 27 Personen

1.22 dl Olivenöl	für Tätschli
1.35 Liter Bouillon (flüssig)	für Tätschli
6.75 Stück Knoblauchzehen	für Tätschli fein gehackt
675 g Rüebli	für Tätschli fein gerieben
1.15 kg Zucchini (g)	für Tätschli fein gerieben
6.75 TL Salz	für Tätschli
40.5 g Leinsamen	für Tätschli
13.5 EL Mehl	für Tätschli
2.025 TL Salz	für Tätschli

Öl in einer Pfanne erwärmen, Knoblauch an dämpfen, Quinoa begeben, kurz mit dämpfen. Bouillon dazugiessen, aufkochen, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 15 Min. köcheln. Etwas abkühlen. Rüebli, Zucchini und Salz mischen, in einem Sieb ca. 30 Min. ziehen lassen, gut ausdrücken.

Leinsamen-Schrot mit kochendem Wasser anrühren und ziehen lassen bis es eindickt (im Verhältnis: 6g Schrot auf 45ml Wasser)

Quinoa, Gemüse, Leinsamen (Eiersatz) und Mehl mischen, würzen. Mit nassen Händen zu Tätschli formen.

Öl in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen, Tätschli beidseitig je ca. 5 Min. braten.