



## Haferbratlinge

für 4 Portionen

### Zutaten

200 ml	Gemüsebrühe
200 g	kernige Haferflocken
1	Frühlingszwiebel
2	Eier
Etwas	Petersilie, nach Belieben weitere Kräuter und Gewürze
1 EL	Rapsöl zum Braten

### Zubereitung

Die Gemüsebrühe aufkochen und in einer großen Schüssel über die Haferflocken gießen. Abdecken und für 20 Minuten quellen lassen, bis die Haferflocken die Flüssigkeit aufgenommen haben.

Die Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden. Zusammen mit den Eiern und gehackten Kräutern zur Haferflockenmasse geben und gut vermengen, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht.

Rapsöl in einer Pfanne erhitzen. Mit einem Löffel Teigportionen in die Pfanne geben, leicht flach drücken und die Bratlinge von beiden Seiten goldbraun ausbacken.

Tipp:

Für zusätzlichen Geschmack und mehr Abwechslung können fein gewürfelte Paprika, Lauch oder geraspelte Möhren in den Teig gemischt werden.