

Haferflocken-Tätschli

Familienrezept der SRF 1 Hörerin Rosmarie Schneider aus Steffisburg BE

Zutaten: (4 Pers.)

Grundzutaten

250 g Haferflocken
ca. 2.5 dl kalte Milch
1 Ei

Zutaten für die salzige Variante

Pfeffer und Salz sowie weitere Gewürze nach Belieben
nach Belieben eine sehr fein gehackte Zwiebel und / oder ein Bund Schnittlauch, fein
geschnittene Peperoni oder Pilze oder geriebenen Käse.

Zutaten für die süsse Variante

1 Prise Salz
Zucker
Wenig Zucker braucht es, wenn man über Nacht eingeweichte, fein geschnittene Dörrfrüchte
beigibt
Zimt und Zucker zum Bestreuen

Zubereitung:

Die Haferflocken ca. 2-3 Stunden in der Milch einlegen
Das Ei verklopfen
Wenn die Haferflocken alle Flüssigkeit aufgesogen haben, die Zutaten für die salzige oder
die süsse Variante beifügen. Alles gut vermengen.

In einer Bratpfanne ca. 2 EL Bratbutter oder Öl erwärmen
Von Hand oder mit einer Kelle oder einem Löffel Tätschli formen (ca. 10 cm Durchmesser)
Jede Seite bei mittlerer bis stärkerer Hitze ca. 5 Minuten goldbraun braten.
Die Tätschli auf einer Platte im Ofen warmstellen.

Serviervorschlag:

Die salzige Variante serviert Rosmarie Schneider mit einem Salat, die Süsse mit einem
Kompott.

Tipp:

Bei diesem Rezept sind der Experimentierfreudigkeit punkto Gewürze und Zutaten keine
Grenzen gesetzt.
