

Käsetaler

Für 4 Personen

60g Käse (45g Gouda in Stücke, 15g geriebenen Gruyere)

35g Ruchmehl

30g zarte Haferflocken (oder Ruchmehl)

2-3 EL Milch (wenn keine Haferflocken verwendet werden benötigt man nur 1 EL Milch)

1 Ei

½ TL Salz (wenn man einen würzigeren Käse verwendet das Salz reduzieren)

So geht´s:

1. alle Zutaten in einer Schüssel Mischen
2. Bratpfanne mit Öl erhitzen
3. mit Esslöffel 4 Portionen Käsemischung in die Pfanne geben
→ mit Gabel flach drücken
4. Käsetaler 2 min goldgelb braten



Dazu passt:

Bärlauch Reis

Reis für 4 Personen kochen

Sauce:

200g Sauerrahm

50-100g Milch mit 1 EL Maisstärke

1 gestrichenen EL Bouillonpulver

Bärlauch geschnitten

alles 3 Minuten aufkochen

→ in Pfanne erhitzen

→ dazu geben

