



# VEGANE GEMÜSEBRATLINGE



35 Min.



Vegan



Vegetarisch

## Zutaten 4 Portionen

50 g	tiefgefrorene Erbsen
100 g	Möhren
150 g	Süßkartoffeln
150 g	Zucchini
1	Zwiebel(n)
150 g	feine, zarte Haferflocken
100 ml	kochendes Wasser
etwas	Salz, Pfeffer und Chiliflocken
3 EL	Rapsöl
2	mittelgroße Strauchtomate(n)
2 Packung(en)	Petrella Vegan mit frischem Schnittlauch (à 125 g)
50 ml	Hafermilch
etwas	Zitronensaft
30 g	Haselnüsse, gehackt und geröstet
30 g	Sprossen

## Petrella Produkte



Petrella Vegan Schnittlauch



# VEGANE GEMÜSEBRATLINGE



35 Min.



Vegan



Vegetarisch

## So wird's gemacht

1. Erbsen auftauen lassen. Möhren und Süßkartoffeln schälen. Möhren fein raspeln. Süßkartoffeln und Zucchini etwas grober raspeln.
2. Zucchinistückchen in ein Sieb geben und Flüssigkeit abtropfen lassen.
3. Zwiebel(n) schälen und fein würfeln. Mit dem vorbereiteten Gemüse und Haferflocken in eine Schüssel geben, mit dem kochenden Wasser verrühren, mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken würzen und mit den Händen gut verkneten. Dann 15 Minuten ruhen lassen.
4. Danach mit feuchten Händen beliebig viele Bratlinge formen, gut zusammendrücken und in einer heißen Pfanne mit Öl von beiden Seiten goldbraun braten.
5. Für die Petrella-Schnittlauchcreme die Tomate(n) waschen, vierteln, das weiche Innere entfernen. Die Viertel in sehr feine Würfel schneiden, mit dem Petrella Vegan Schnittlauch, der Hafermilch und dem Zitronensaft verrühren und abschmecken. Zusammen mit den Bratlingen servieren, alles mit den Haselnüssen und den Sprossen bestreuen.