

# RÜEBLI-HAFERFLOCKEN TÄTSCHLI

## Zutaten

300 g Rüebli | geraffelt  
50 g Lauch | in Streifen  
30 g Butter  
100 g Haferflocken  
2 Eier  
50 g Reibkäse  
Salz, Pfeffer  
Bratbutter

## Zubereitung

- 1) Rüebli und Lauch in Butter andünsten. Salzen, pfeffern, etwas auskühlen lassen.
- 2) Haferflocken, Eier und Reibkäse dazugeben und gut vermischen. Abschmecken, 15 Min ruhen lassen.
- 3) Gleichmässige Tätschli formen und in Bratbutter goldgelb sautieren.



## Tipps

- Joghurt Dip-Sauce und Tortilla-Chips passen hervorragend dazu
- Tätschli mit Knoblauch und Kräutern sautieren