

Gerstenküchlein mit Käsefüllung

Rezept für 4 Personen

- ½lt Gemüsebouillon aufkochen
- 90g Gerste, mittelfein geschrotet
40g Haferflocken beides einrühren. Platte
abschalten, 20 Min. quellen
lassen.
- 1Stk. Zwiebel, gehackt
70g Haselnüsse, gemahlen
1EL Vollkornmehl
1Stk. Rüebli, geraffelt
Kräuter
- 1 Ei
Paprika, Salz, Curry

Alles mischen und abschmecken.
Mit dem Glace- Kugeler Masse entnehmen.

200g Greyerzer, in kleine Stücke
Käse -Stückchen in die Masse im Kugeler drücken, mit
Gerstebrei decken, in heisse Bratpfanne geben,
flachdrücken und beidseitig goldgelb braten.

Verena Hadorn- Bachmann

