

Broccoli-Tätschli

Zutaten

250 g Sorghum Körner gekocht, siehe Grundrezept

1 EL Peterli gehackt

1 Zwiebel fein gehackt

1 Knoblauchzehe gehackt

200 g Broccoli

2 EL Käse, gerieben

2 Eier

1 TL Salz

2 EL Mehl oder Maizena

2 EL Bratbutter oder Öl



Zubereitung

1. Broccoli in kleine Röschen schneiden, 5 Min blanchieren
2. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut mischen.
3. Flache Küchlein formen, ca. 1 cm dick.
4. Bratbutter oder Öl in die Bratpfanne geben
5. Küchlein auf beiden Seiten gut anbraten.