



Überbackene 3-Korn-Bratlinge



 Arbeitszeit: ca. 60 min

 Koch- & Backzeit: ca. 50 min

 Portionen: 4

 Schwierigkeit: Einfach

Zutatenliste

3-Korn-Bratlinge

- 180g 3-Korn-Mischung
- 500ml Gemüsebrühe
- 1 Zwiebel
- 1 Ei
- Pfeffer schwarz gemahlen
- Paprikapulver
- Petersilie gerebelt
- 1/4 Sellerieknolle gewürfelt
- Salz
- 2 EL Öl zum Braten

Gratin

- 200g Champignon-Pilze
- 120g Camembert Käse
- 2 große Tomaten

Sauce

- 500ml Gemüsebrühe
- 1 Zwiebel
- 50g saure Sahne
- 2 EL Weizenmehl
- Etwas Zitronensaft

Zubereitung

Unsere 3-Korn-Mischung in die doppelte Menge kochende Gemüsebrühe einrühren und 30 min quellen lassen. Eine gehackte Zwiebel, das Ei und die Gewürze untermischen. Aus der Masse Bratlinge formen und in heißem Öl von beiden Seiten goldbraun anbraten, dann auf ein Blech legen.

Die Champignons und Tomaten putzen und in Scheiben schneiden, ebenso den Camembert in Scheiben schneiden. Die Bratlinge mit den Pilzscheiben, Tomatenscheiben und dem Camembert belegen und im vorgeheizten Backofen bei 200 - 220 °C für ca. 20 min überbacken.

Für die Sauce die Gemüsebrühe mit der weiteren gewürfelten Zwiebel aufkochen, mit Mehl abbinden und mit saurer Sahne und einem Schuss Zitronensaft abschmecken.

