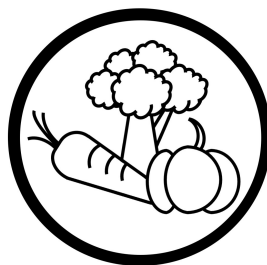


Randen Hirsen



Vorbereitung
30 Minuten



Kinder
mögen es



Vegi



1 Stunde
Kalt stellen



Gluten
frei

16 Tätschli

50g rote Rande geraffelt
250g Hirse
1 Lorbeerblatt
Salz

Die Rande waschen und raspeln. Zusammen mit der Hirse, dem Lorbeerblatt und Salz etwa 15 Minuten in Wasser weich kochen und dann kalt stellen.

1EL Paniermehl
1TL Kurkuma
2 Eier

In einer Schüssel das Paniermehl mit dem Kurkuma und den Eiern vermengen. Die gekühlte Hirse-Randen-Masse darunter ziehen und 5 Minuten ziehen lassen.

Olivenöl

Olivenöl in einer Bratpfanne erhitzen und mit einem Glace-Portionierer Portionen der Masse in das heiße Olivenöl legen. Die Tätschli beidseitig goldbraun braten.

Mit Salat geniessen..

