



# Vegane Haferbratlinge

4 Personen

## Zutaten:

- 1 Zwiebel
- Rapsöl (zum Anbraten)
- 2 TL Senf
- 2 TL Paprikapulver
- 150 g zarte Haferflocken
- 1 mittlere Möhre
- 250 ml Gemüsebrühe
- Salz und Pfeffer
- 2 EL gehackte Petersilie

## So wird es gemacht:

1. Zuerst Möhre und Zwiebel schälen.
2. Die Möhre mit einer Raspel und die Zwiebel mit einem scharfen Messer zerkleinern.
3. Anschließend beides in einer Pfanne mit Rapsöl anschwitzen.
4. Nun die Brühe und Gewürze zugeben und alles zusammen aufkochen lassen.
5. Zuletzt die Haferflocken abwiegen und alles miteinander vermischen, bis eine weiche, klebrige und gut formbare Masse entsteht. Ggf. noch etwas Wasser hinzufügen.
6. Die Masse abkühlen lassen, bis 12-16 Bratlinge geformt werden können.
7. Diese von beiden Seiten anbraten und genießen!

