



Dinkel-Mandel-Bratlinge mit Lachscreme

Zutaten

Dinkel-Mandel-Bratlinge

400 g Dinkel- oder Weizenschrot
1 l Gemüsebrühe
150 g gehackte Mandeln
300 g Magerquark
4 Eier
Salz, Pfeffer
2 bis 3 EL Mehl Type 405
Butter zum braten

Lachscreme

200 g Magerquark
100 g Mascarpone
2 EL Milch
Salz, Pfeffer
4 Frühlingszwiebeln
200 g Räucherlachs
gehackte Petersilie

Zubereitung

Das Schrot in die Brühe geben und zum Kochen bringen. Auf kleiner Flamme zu einem dicken Brei kochen, regelmäßig umrühren. Die Masse anschließend abkühlen lassen.

Unter die abgekühlte Masse die Mandeln, Magerquark und Eier rühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Sollte die Masse zu feucht sein, noch etwas Mehl dazugeben. Aus dieser Masse mit einem Esslöffel kleine Portionen abstechen und in einer heißen Pfanne in Butter goldbraun backen.

Für die Lachscreme den Magerquark und die Mascarpone zusammen mit etwas Milch glatt rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Frühlingszwiebel waschen, putzen und in dünne Ringe schneiden. Räucherlachs fein würfeln. Alle Zutaten miteinander vermengen, abschmecken und mit gehackter Petersilie bestreut servieren.

Mein Tipp: Die Lachscreme schmeckt sehr gut als Brotaufstrich auf frischem Brot oder als Dip zu Crackern und Rohkost.