



Frikadellen Vegi

von Ursina Zwicky Schmid

Mengen für 30 Personen

Quelle: <https://kochkarussell.com/schnelle-veggie-frikadellen-deluxe/#recipe>

525 g Reibkäse

90 g Curry

9.0 Stück Eier

900 g Haferflocken

3.75 Stück Zwiebeln

9.0 dl Milch

3.75 Stück Zwiebeln

ANLEITUNGEN

Zwiebel fein würfeln. In eine große Schüssel geben und Milch, Haferflocken, Eier, Käse, Curry und Salz hinzufügen. Gut vermischen und mit Pfeffer nachwürzen.

Aus dem Teig Frikadellen formen. Ich nehme immer einen großen Esslöffel pro Frikadelle, damit waren sie ungefähr handtellergrößer.

Je vier Frikadellen in einem EL Öl bei mittlerer Hitze langsam auf einer Seite anbraten, bis die Unterseite schön fest ist. Wenden und von der anderen Seite braten.

Mit Ketchup servieren.