



## Süßkartoffel-Hafer-Bratlinge mit Radieschen-Kresse-Dipp

Zutaten für 4 Personen

### Für die Süßkartoffel-Hafer-Bratlinge:

400 g Süßkartoffel  
150 g Hafergrütze (altern. Bulgur\*)  
1 rote Zwiebel  
1 Knobzi-Zehe  
1-2 TL Currypulver  
2 EL gehackte Petersilie  
400 ml Gemüsebrühe  
3 EL Haferflocken, fein  
Salz / Pfeffer  
Öl

### Für den Radieschen-Kresse-Dipp:

250 g Quark 20%  
150 g Griechischer Joghurt oder Saure Sahne  
1 Bund Radieschen  
1 Beet Kresse  
1 TL Senf  
1 TL Leinöl oder anderes gutes Öl  
Pfeffer / Salz / Kräutersalz

### Zubereitung:

Süßkartoffel schälen, in feine Würfel schneiden und im Topf mit Gemüsebrühe für ca. 18 Min. leicht köcheln lassen. Die Brühe abgießen und auffangen, Süßkartoffel mit einem Kartoffelstampfer oder Gabel zerdrücken. Zwiebel + Knobzi-Zehe in feine Würfel schneiden und im Topf mit Öl glasig dünsten. Currypulver und Hafergrütze zugeben, kurz mit anschwitzen und mit 300 ml Brühe vom Süßkartoffel-Sud ablöschen. Die Hafergrütze bei geringer Hitze für 10 Min. garen. Das Süßkartoffelmus mit gehackter Petersilie und den Haferflocken unterrühren, mit Salz + Pfeffer würzen. Anschließend den Brei ca. 1 Stunde quellen und abkühlen lassen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und mit Öl fetten. Aus dem Teig mit feuchten Händen, sowie mit Hilfe eines feuchten Esslöffels zu Taler formen. Die Bratlinge auf das Blech setzen und mit Öl bepinseln. Bei 180°C Umluft für 20 Min. backen, anschließend wenden, nochmals mit Öl bepinseln und weitere 20 Min. backen.

Für den Dipp den Quark mit Joghurt, Senf, Öl sowie den Gewürzen glattrühren. Radieschen halbieren, fein schneiden und kurz vor dem Servieren mit der Kresse unterheben.

\*Bulgur ist kein Hafer-Produkt, sondern vorgekochter Weizen.



Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht LelaLecker eure Küchenfee aus Hohenlohe!

[www.lelalecker.de](http://www.lelalecker.de)