



© K.Bratschke

KÄSEBRATLINGS MIT HEIDELBEERSAUCE UND SALAT (10 Kinderportionen)

Zutaten

für die Bratlinge: 4 Eier, 500 g altes Brot, 1,2 kg Käse*, Paprikapulver, edelsüß, 50 ml Rapsöl

für die Sauce: 500 g Heidelbeeren, 2 EL Honig, 75 ml Balsamicoessig, Salz, Pfeffer, Rosmarinpulver, evtl. etwas Piment

So wird's gemacht:

Bratlinge: Eier schaumig schlagen. Brot kurz ohne Fett in der Pfanne rösten, anschließend etwas abkühlen lassen und zu Paniermehl vermahlen. Das Mehl zu den Eiern geben. Dann Käse fein raspeln und mit der Eimasse mischen. Mit Paprika abschmecken und kleine oder größere Bratlinge formen. Rapsöl erhitzen und die Bratlinge beidseitig ca. 4 Minuten braten.

Sauce: Heidelbeeren waschen und putzen, mit etwas Wasser kurz blanchieren. Honig einrühren, mit Balsamico ablöschen und mit den Gewürzen abschmecken.

Tipp/ Hinweis:

- Käse und Frucht ergänzen sich gut – auch beim Mittagessen. Das Rezept eignet sich gut zur Verwendung von übriggebliebenem Brot. Je nach Sorte variiert der Geschmack der Bratlinge.
- *Die Käsesorte nach Geschmack auswählen. Mit Gouda werden die Bratlinge relativ mild, mit Bergkäse pikant.
- Als Ergänzung empfiehlt sich Blattsalat mit Tomaten oder Karotten mit einer Vinaigrette.