



Radieschen Bratlinge



2 Portionen



15 Min.

Zutaten

- 1 *Bund* Radieschen
- Salz
- Pfeffer
- 3 Lauchzwiebeln
- 1 1/2 *El* Semmelbrösel
- 1 *El* Speisestärke
- 2 *El* Vollmilchjoghurt
- 100g Vollmilchjoghurt
- 1 *kl.* Ei
- 3 *El* Öl
- 2 *Stiele* Petersilie

Zubereitung

1. Radieschen putzen, waschen, grob reiben. Mit ½ TL Salz mischen, ca. 10 Minuten ziehen lassen.
2. Lauchzwiebeln putzen, waschen, in feine Ringe schneiden. Radieschen gut ausdrücken. Mit Lauchzwiebeln, Semmelbröseln, Stärke, 4 EL Joghurt und Ei verrühren.
3. Mit Pfeffer und wenig Salz würzen. Aus der Masse ca. 20 Bratlinge formen.
4. Öl nach und nach in einer Pfanne erhitzen. Bratlinge darin portionsweise von jeder Seite 2–3 Minuten braten.
5. Inzwischen Petersilie waschen und trocken schütteln, Blättchen abzupfen und fein hacken. 200 g Joghurt mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie darüberstreuen. Zu den Bratlingen reichen. Dazu schmecken Pellkartoffeln.

Guten
Appetit!