



Email: shop@example.com Tel: +123 123456789 Web: www.example.com

---



## Qui-Sotto®-Bratlinge

Aus unserem Onlineshop

200 g Qui-Sotto® Schwarz

1.5 Teelöffel Madras Curry

**Gesamtzeit:** 50 min

**Schwierigkeitsgrad:** einfach

**Portionen:** 4

### Weitere Zutaten

1 kleine Zwiebel/n

1 Zehe(n) Knoblauch

1 Zucchini

1 Möhre/n

Etwas Salz

Etwas Pfeffer

0.5 Teelöffel Kurkuma

75 g geriebener Parmesan

2 Esslöffel Mehl

2 Eier

## **Für unseren Serviervorschlag benötigen Sie zusätzlich**

400 g geräucherter Lachs

200 ml Honig-Dill Senfsauce

---

### **Schritt für Schritt**

1. Zwiebel und Knoblauch in Olivenöl anschwitzen, abgewaschenes Qui-Sotto hinzufügen, mit 500ml Wasser auffüllen und ca. 15 Minuten köcheln lassen bis die Flüssigkeit aufgenommen wurde.
2. Gemüse fein raspeln und mit übrigen Zutaten unter den ausgekühlten Quinoa geben.
3. Alles zu einem Teig verrühren, kleine Taler formen und in Olivenöl von beiden Seiten goldbraun braten.
4. Serviervorschlag: Mit Räucherlachs belegen und nach Belieben mit der Honig-Dill Senfsauce garnieren.