



aareguet.ch Emmentaler Linsätschli

Zutaten für 4 Personen

100 g aareguet.ch Linsä
3 dl Wasser
400 g Kartoffeln
1–2 Lauch
Salz, Majoran, Thymian, Dill, Petersilie
2 Eier
100 g rezenter Emmentaler
evtl. Sojasauce
aareguet.ch Rapsöl

Zubereitung

1. Die aareguet.ch Linsä mit dem Wasser in einer Pfanne zum Kochen bringen und zudeckt leicht köcheln lassen.
2. Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und zu den aareguet.ch Linsä geben und zusammen ganz weichkochen (ca. 20 Minuten). Wenn nötig Wasser zugeben, restliches Kochwasser abschütteln.
3. Kartoffeln und aareguet.ch Linsä zerdrücken (mit Stössel, oder Holzkelle) und etwas abkühlen lassen.
4. Lauch in feine Streifen schneiden und in wenig aareguet.ch Rapsöl andämpfen, bis es zusammenfällt.
5. Mit Salz, Majoran, Thymian, Dill, Petersilie würzen.
6. Die Eier verklopfen.
7. Den Emmentaler an der Rösti Raffel reiben, begeben und alles gut miteinander mischen. (Evtl. mit Sojasauce abschmecken.)
8. aareguet.ch Rapsöl in einer Bratpfanne heiß lassen und mit einem Esslöffel die Tätschli in die Pfanne geben.
9. Mit einer feuchten Gabel flach drücken und beidseitig goldbraun braten.

Weitere Infos ↴

