

# Vegetarische Frikadellen

## Zutaten:

250 g Haferflocken, 200 g Käse, 200 ml Milch, 50 ml Rote Beete Saft, 4 Lauchzwiebel nach Geschmack, 2 Eier, Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Thymian

## Zubereitung:

Die Lauchzwiebel in feine Ringe schneiden. Die Haferflocken in der Milch mit dem Rote Beete Saft einweichen (ca. 20 Minuten). Den Käse reiben. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und vermengen. Mit Salz, Pfeffer, Thymian und dem Paprika- Pulver abschmecken. Aus der Masse Frikadellen formen und von beiden Seiten langsam in einer Pfanne braten.

Guten Appetit!