

Süßkartoffel-Goldstücke

Für 2 Personen / Zubereitungszeit ca. 30 Min.

Lauch	1 Stange	putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Dann ca. 2 Minuten in kochenden Salzwasser garen. Abtropfen lassen.
Süßkartoffel	200 g	schälen, sehr fein reiben und mit dem Lauch sowie
Gouda gerieben	2 EL	
Ei	1	
Buttermilch	4 EL	und
Mehl	4 EL	
Haferflocken	3 EL	zu einem Teig anrühren. Mit
Salz		und
Pfeffer		würzen. Zur Seite stellen und wenn zuviel Wasser austritt, dieses mit weiterem Mehl binden.
		Für den Dip
Quark	250 g	mit
Federweißem (oder Wein)	2 EL	glattrühren. Abschließend mit in feine Röllchen geschnittenem
Schnittlauch	2 EL	
Salz		und
Pfeffer		würzen und kalt stellen.
Bratöl	3 EL	Den Teig esslöffelweise in heißem
		von beiden Seiten goldbraun anbraten und mit dem Dip servieren.
		Ergibt ca. 12 Bratlinge.

Der ideale Begleiter

Federweißer oder
Martin Schmidt Bio-Charakterwein [Weißherbst Feinherb](#)

