

Blumenkohl – Tätschli

Idee aus dem Buch Weizenwampe / Judith Renggli

250 g Blumenkohlröschen
1 großes Ei , etwas Rahm
1 Esslöffel fein geschnittener Lauch
Reibkäse, ev. geriebener Raclettekäse
50 g gewürfelter Speck -
etwas Alpensalz , ev. Pfeffer, wenig Muskat
20 g Butter

Die Blumenkohlröschen 15 bis 20 Minuten kochen. Abgießen und mit einem Mixer oder Kartoffelstampfer zu einer breiigen Masse verarbeiten.

In einer großen Schüssel Blumenkohl mit Ei, Lauchwürfeln, Speck, Käse und flüssiger Butter gut verrühren.

Silikonförmchen mit Butter ausreiben.

Blumenkohlmasse in Förmchen füllen und ca. 20 Minuten bei 180 Grad backen.

Zum Anrichten aus den Förmchen nehmen.



Blumenkohl - Tätschli aus der Bratpfanne

Blumenkohlmasse (Rezept oben) etwas ruhen lassen.

Bratpfanne auf mittlere Hitze erwärmen, Bratbutter hineingeben und anschließend mit Esslöffel kleine Mengen Blumenkohlmasse begeben.

Mit dem Pfannenwender leicht plattdrücken und nach drei bis vier Minuten oder nachdem die Ränder braun sind, wenden.

Von der anderen Seite nochmals drei Minuten backen, beziehungsweise bis die Tätschli fest sind.

