



Vegane Lauch-Mais-Bratlinge

dazu Paprika-Gurken-Salat mit Dill



ca. 30min



3-4 Personen

Gemüse satt heißt die heutige Devise! Die leckeren Bratlinge mit Lauch, Mais und veganem Käse sind ganz unkompliziert in der Zubereitung. Dazu ein leckeres Sößchen Zwiebelmarmelade und ein knackig frischer Salat mit Paprika und Gurke, schon kannst du mit der Sonne um die Wette strahlen!

- 2 Stangen Lauch
- 2 Dosen Mais
- 20g Schnittlauch & Dill
- 300g Weizenmehl ¹
- 150g veganes Reibe-Topping von Willicroft
- 400ml Sojakochcreme ²
- 2 Gurken
- 2 rote Paprika
- 3 Päckchen Zwiebelmarmelade

3

- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

- 2 große Pfannen
- Kelle
- Sieb

Für die Zubereitung der Bratlinge ggf. eine zweite Pfanne verwenden, damit es schneller geht.

Gluten (1), Sojabohnen (2), Sulphite (3).
Kann Spuren von anderen Allergenen
enthalten.

Energie 961kcal, Fett 51.6g,
Kohlenhydrate 100.5g, Eiweiß 19.9g



Den **Lauch** längs halbieren, dann in dünne Streifen schneiden. In einer großen Pfanne mit 2EL Pflanzenöl und 1 kräftigen Prise Salz bei mittlerer Hitze ca. 2Min. anbraten, bis der **Lauch** weich wird. In eine große Schüssel umfüllen. Die Pfanne auswischen und beiseitestellen.



Nebenher die **Gurken** läng halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in ca. 2cm große Stücke schneiden. Den **Dill** fein schneiden.



Den **Mais** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Den **Schnittlauch** in kleine Röllchen schneiden, dann mit der **1/2 des Maises**, dem **Mehl** und dem **veganen Käse** zum **Lauch** geben und vermengen. Die **Sojasahne** und je 1 kräftige Prise Salz und Pfeffer hinzufügen und untermengen.



Die **Gurken**, die **Paprika** und den **Dill** mit dem **restlichen Mais** und 3EL Essig vermengen und den **Salat** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



In der Pfanne 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze erwärmen. **2-3EL Teig** portionsweise für jeden **Bratling** in die Pfanne geben und auf diese Weise je nach Größe der Pfanne mehrere **Bratlinge** gleichzeitig backen. Die **Bratlinge** 3-4Min. garen, dann wenden und weitere 3-4Min. backen. Ggf. die Hitze reduzieren und etwas mehr Öl hinzugeben. Auf diese Weise ca. **12 Bratlinge** zubereiten.



Die **Zwiebelmarmelade** mit 1EL Essig und 1EL Wasser verrühren und mit reichlich Pfeffer abschmecken. Die **Bratlinge** mit dem **Salat** anrichten und mit der **Zwiebelmarmelade** beträufelt servieren.