



# Vegane Kartoffel-Käse-Bratlinge

## ZUTATEN ETWA 8 STÜCK ZUBEREITUNG

- **800 g mehligkochende Kartoffeln**
- **160 g helles Dinkelmehl**  
*alternativ Weizenmehl*
- **1 TL Salz**
- **Pfeffer nach Belieben**
- **100 ml Haferdrink** *oder*  
*anderer Pflanzendrink*
- **8 kleine Scheiben**  
**veganer Käse (gut**  
**schmelzend)** *oder*  
*veganer Reibekäse*
- **Paniermehl zum Wälzen**
- **Pflanzenöl zum**  
*Ausbacken, z.B. Rapsöl*

**1. Kartoffeln kochen und vorbereiten:** Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und in Salzwasser weich kochen (etwa 20 Minuten). Abgießen und noch heiß gründlich stampfen. Danach abkühlen lassen.

**2. Teig zubereiten:** Kartoffelstampf mit Mehl, Salz, Pfeffer und Haferdrink zu einem geschmeidigen Teig vermengen. Der Teig sollte gut formbar und nur leicht klebrig sein. Falls nötig, noch etwas Mehl ergänzen, aber nicht zu trocken machen.

**3. Bratlinge formen und füllen:** Teig in etwa 8 gleich große Portionen teilen. Jede Portion flach zu einem etwa 0,5 cm dicken Fladen drücken. Auf die Hälfte des Fladens eine Scheibe veganen Käse legen, zuklappen und die Ränder gut zusammendrücken.

**4. Panieren und braten:** Die gefüllten Bratlinge in Paniermehl wenden, bis sie rundum bedeckt sind. In einer Pfanne ausreichend Pflanzenöl erhitzen und die Bratlinge bei mittlerer Hitze rundum goldbraun ausbacken (je Seite etwa 3–4 Minuten)