



## Brokkolibratlinge mit Radieschensalsa

### Zutaten

für 4 Personen

- 1 Bund Radieschen
- 60g rote Zwiebel
- 10g Senf
- 25g Weißweinessig
- 35g Olivenöl
- 1 1/2 TI Salz
- 4 prisen Pfeffer
- 15g Kapern
- 460g Wasser
- 500g Brokkoli in Röschen
- 70g Mandeln gemahlen
- 30g Sojamehl (vollfett)
- 20g Paniermehl
- 30g Haferflocken zart
- Öl

### Besonderes Zubehör

Mixer

### Schwierigkeitsgrad

Normal

### Zubereitungszeit

30 Minuten  
+30 Minuten Koch/Bratzeit



### Zubereitung

#### Radieschensalsa

Radieschen waschen und vom Grün befreien dann in kleine Würfel schneiden. Zwiebel schälen und auch in kleine Würfel schneiden. Senf, Essig, Olivenöl, 1/2TI Salz und zwei prisen Pfeffer in eine Schüssel geben und verrühren. Die Kapern klein hacken und mit den Radieschen und der Zwiebel zu dem Dressing geben alles mit einander vermischen und im Kühlschrank kalt stellen.

#### Brokkolibratlinge

Wasser in einem Topf geben den Brokkoli im Sieblegen und dämpfen. Dann für ca.20 Minuten abkühlen lassen. Mandeln und Sojamehl mit 60g Wasser in einer Schüssel glatt rühren. Die Hälfte der Brokkoliröschen, angerührtes Sojamehl, Paniermehl, Haferflocken, Salz und Pfeffer in einem Mixer geben und zerkleinern. Restliche Brokkoliröschen zugeben und nochmal kurz mit zerkleinern. Aus der Mischung 8 Bratlinge formen und in der Pfanne mit etwas Öl anbraten. Zusammen mit der Radieschensalsa servieren.