

Gabriellas Salatsauce



GEMÜSESTEAKS MIT GABRIELLAS SALATSAUCE (4 PERS.)

100 g Haferflocken, 300 g gesäubertes Gemüse (Karotten, Lauch, Sellerie), 2 EL gehackte Zwiebeln, 1 EL Butter, 1 EL Schnittlauch, 1 EL Petersilie 150 g Magerquark, 2 Eier, Salz, Pfeffer, wenig Mehl, 2 EL Bratbutter, 2 EL Kerbel, 200 ml Gabriellas Salatsauce

Gemüse klein schneiden, Mit 100 ml Wasser zugedeckt 5 Minuten weich kochen, dann hacken, und mit den rohen Haferflocken mischen.

Die Zwiebeln in Butter anschwitzen, die Kräuter dazugeben (außer dem Kerbel), gut wenden und zur Haferflockenmasse geben. Den Quark und die verquirlten Eier dazumischen und die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit bemehlten Händen runde Steaks formen und in Bratbutter goldbraun braten.

Gabriellas Salatsauce mit dem fein geschnittenen Kerbel mischen und zu den Gemüsesteaks reichen.

