

Grünkernküchlein

Portionen

2 Personen (8 ~Stück)

Wartezeiten

Zutaten

- 1 Zwiebel
- 200g Grünkernschrot
- 375ml Wasser
- 2 Eier
- 1-2 Esslöffel Petersilie (gehackt)
- Öl
- Etwas Salz

Zubereitung

1. Zwiebeln fein hacken und in Öl glasig braten
2. Grünkern zugeben und rühren bis ganz mit Fett überzogen, g.g.f. mehr Öl dazugeben
3. Wasser angießen und gut rühren
4. 10 Minuten köcheln lassen
5. Herd ausschalten und mindestens 45min abgedeckt stehen lassen
6. Eier verquirlen und leicht salzen, in Schüssel mit Petersilie und Grünkern gut vermischen, nochmals Salzen
7. In 8 handliche, eher flache Küchlein formen und in viel Öl ausbacken

