

## Rezept

# Haferküchlein mit Dillhaube

Ein Rezept von Haferküchlein mit Dillhaube, am 27.04.2024

## Zutaten

<b>je 1/2 Bund</b> Petersilie und Dill	<b>150 ml</b> Milch (3,8 % Fett)
<b>100 g</b> Haferschmelzflocken	<b>100 g</b> feine Haferflocken
<b>200 g</b> frisch geriebener Gouda	<b>1 EL</b> frisch geschnittene Schnittlauchröllchen
<b>1/2</b> Bio-Zitrone (abgeriebene Schale)	frisch geriebene Muskatnuss
Salz	Pfeffer
Rapsöl zum Braten	<b>250 g</b> Schmand
<b>500 g</b> Joghurt (3,8 % Fett)	<b>1/2 Bund</b> Dill
<b>1 TL</b> getrockneter Thymian	<b>1</b> Zitrone (Saft)
Salz	Pfeffer

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 590 kcal

## Zubereitung

1. Kräuter waschen und trocken tupfen, Blätter hacken. Milch mit beiden Flocken vorsichtig erhitzen. Käse, Kräuter und Zitronenschale dazugeben, alles zu einem Teig verrühren. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Mit angefeuchteten Händen Küchlein formen. Im heißen Öl von beiden Seiten goldgelb braten.
2. Schmand und Joghurt verrühren. Dill waschen, trocken tupfen und die Blätter fein hacken. Mit Thymian und Zitronensaft dazugeben, salzen und pfeffern. Die Küchlein mit Dillhaube servieren.