

Dinkelschnitzel

Für 6 Portionen

250 g Dinkelschrot, 4 dl Gemüsebouillon, Salz und Pfeffer, ca. 40 g Mehl, 250 g QimiQ, zimmerwarm, 1 TL Currypulver, 1 Messerspitze Paprikapulver, 1 Prise gemahlener Kreuzkümmel, 3 EL Öl, 1 Lauchstängel.



Dinkelschrot ohne Fettzugabe kurzrösten, mit der Bouillon ablöschen. 5 Minuten köcheln. Auf der ausgeschalteten Herdplatte zugedeckt 25 Minuten quellen lassen. Würzen. Dinkelmasse mit so viel Mehl vermengen, dass sie zusammenhält. Aus der Masse 12 rund 1 cm dünne Plätzli formen.

125 g QimiQ mit Curry, Paprika, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer würzen und auf 6 Plätzli verteilen. Mit den restlichen Plätzli bedecken. Im Öl bei mittlerer Hitze beidseitig je rund 5 Minuten braten. Lauch in sehr feine Ringe schneiden, mit dem restlichen QimiQ verrühren, würzen, zu den Schnitzeln servieren.