

## Hirsepflanzlerl

Zutaten für ca. 8-16 Stück (je nach Größe):

150 g	Hirse
	heißes Wasser
½-1	rote Peperoni
350 ml	Wasser
3 Ei	gemahlene Mandeln
2-3 Ei	Semmelbrösel
1-2 Ei	Stärke
50 g	grüne Oliven, ohne Stein
20 g	Rosinen
1	Ei (M)
	Salz, Pfeffer
	neutrales Öl

### Zubereitung:

1. Hirse in einer Schüssel mit heißem Wasser überbrühen und in ein feines Sieb abgießen.
2. Peperoni halbieren, entkernen und fein würfeln.
3. 350 ml Wasser, Hirse und Peperoni in einem Topf aufkochen, mit einer Prise Salz würzen.  
Je nach Qualität der Hirse 10-20 Minuten köcheln lassen.  
Vom Herd nehmen und weitere 5-10 Minuten ausquellen.  
**Die gegarte Hirse soll eine weiche Struktur aufweisen.**
4. Mandeln und Semmelbrösel in einer Pfanne ohne Fett kurz anrösten.
5. Oliven und Rosinen sehr fein hacken.
6. Hirse in eine Schüssel umfüllen und etwas abkühlen lassen.
7. Oliven, Rosinen, Ei, Mandeln, Semmelbrösel und Stärke mit der Hirse vermischen.  
Mit Salz und Pfeffer würzen.
8. Aus der Masse mit angefeuchteten Händen glatte Pflanzlerl formen.
9. Öl in einer Pfanne erhitzen.  
Pflanzlerl bei mittlerer Hitze von beiden Seite braten, bis sie goldbraun sind.  
Auf Küchenpapier abtropfen.

## Pilzpflanzerl

Zutaten für ca. 8-16 Stück (je nach Größe):

8 Scheiben	Toastbrot
1 TL	Thymianblättchen
500 g	Pilze (Austernpilze, Kräuterseitlinge o. ä.)
1 Handvoll	glatte Petersilie, fein geschnitten
1	mittelgroße Zwiebel, fein gewürfelt
1	Knoblauchzehe, fein geschnitten
	Olivenöl, Öl
	Salz, schwarzer Pfeffer
Spritzer	Zitronensaft
2	Eier (M)
3-4 El	Mehl
	Panko oder Semmelbrösel
	neutrales Öl

### Zubereitung:

1. Toastbrot zerpfücken, mit Thymian im Universalmixer zu groben Bröseln zerkleinern.
2. Pilze putzen, evtl. zähe Stiele abschneiden und die Pilze würfeln (ca. 1 bis 1 ½ cm).
3. In einer Pfanne 2 El Olivenöl erhitzen.  
Zwiebelwürfel darin 3-4 Minuten farblos anschwitzen.
4. Knoblauch und Pilze hinzufügen, bei mittlerer bis starker Hitze unter Rühren braten, bis die Pilze keine Flüssigkeit mehr abgeben und leicht bräunen.  
Salzen, pfeffern und mit einem Spritzer Zitronensaft würzen.
5. Petersilie zugeben.  
Mischung in eine Schüssel geben und leicht abkühlen lassen.
6. Thymianbrösel, Eier und Mehl dazugeben und alles gründlich verarbeiten - nochmals würzen.
7. Aus der Masse mit angefeuchteten Händen glatte Pflanzerl formen.  
Pflanzerl in Panko oder Semmelbrösel wenden – leicht andrücken.
8. 2 El Öl in einer Pfanne erhitzen.  
Pflanzerl bei mittlerer Hitze von jeder Seite etwa 5 Minuten braten, bis sie goldbraun sind und sich fest anfühlen.  
Auf Küchenpapier abtropfen.

## Zucchini-Amaranth-Pflanzerl

Zutaten für ca. 8-16 Stück (je nach Größe):

150 g	Amaranth
	heißes Wasser
250 ml	Wasser
2-3	Zucchini, mittelgroß (ca. 600 g)
3	Lauchzwiebeln
3-4 El	Mehl
3-4 El	Semmelbrösel
80 g	würzigen Hartkäse, gerieben
1	Ei (M)
Handvoll	glatte Petersilie, fein geschnitten
	Salz, Pfeffer
	Kartoffelflocken
	neutrales Öl

### Zubereitung:

1. Amaranth in einer Schüssel mit heißem Wasser überbrühen und in ein feines Sieb abgießen.
2. 250 ml Wasser und Amaranth in einem Topf aufkochen, mit einer Prise Salz würzen.  
Etwa 25 Minuten köcheln und 5-10 Minuten quellen lassen bis eine dicke Masse entstanden ist.
3. Zucchini waschen und grob raspeln.
4. Lauchzwiebeln waschen, putzen und fein schneiden.
5. Zucchini und Lauchzwiebeln in einem Sieb mit  $\frac{1}{2}$  TL Salz bestreuen und vermischen.  
Etwa 15 Minuten abtropfen lassen.  
Anschließend in einem Tuch so viel Flüssigkeit wie möglich auspressen.
6. Gegarten Amaranth, Zucchini, Zwiebeln, Mehl, Brösel, Käse, Ei und Petersilie in einer Schüssel vermischen, würzen.
7. Aus der Masse mit angefeuchteten Händen glatte Pflanzerl formen.
8. In Kartoffelflocken wenden.
9. Öl in einer Pfanne erhitzen.  
Pflanzerl bei mittlerer Hitze von beiden Seite braten, bis sie goldbraun sind und sich fest anfühlen.