



## Gemüseschnitzel mit Safransauce

100 g Rüebli 100 g Lauch 100 g Sellerie	gerüstet gewogen, schälen, waschen und in Streifen (Julienne) schneiden
2 dl Gemüsebouillon	aufkochen, Gemüse darin gedeckt weich kochen, 1 dl Kochflüssigkeit auffangen, Gemüse abkühlen lassen
100 g Haferflocken	in eine Schüssel geben, die Kochflüssigkeit dazu geben und quellen lassen
2 EL Butter	in einer Pfanne schmelzen
1 Zwiebel	schälen, fein hacken, in der Butter andünsten, abkühlen lassen, zu den Haferflocken geben, das Gemüse unter rühren
1 Bund Schnittlauch	in feine Röllchen schneiden, zu den Haferflocken geben
1 Bund Petersilie	waschen, trocken schütteln und hacken, beifügen
150 g Magerquark	dazu geben
2 Eier	aufschlagen, dazu mischen
etwas Mehl	dazu streuen, bis die Masse schön bindet
Salz, Pfeffer aus der Mühle	abschmecken, alles gut mischen, mit bemehlten Händen aus der Gemüsemasse kleine Schnitzel formen
4 EL Bratbutter	in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin beidseitig anbraten

### Safransauce

2 dl Gemüsebouillon 4 EL Noilly Prat	in einer Pfanne zur Hälfte einkochen
2 dl Saucenhalbrahm 1 Briefchen Safran	beifügen
etwas weisser Roux	in die Sauce einrühren, kurz kochen lassen
Salz, Pfeffer aus der Mühle	abschmecken. Die Gemüseschnitzel auf Teller anrichten und mit der Sauce umgiessen.