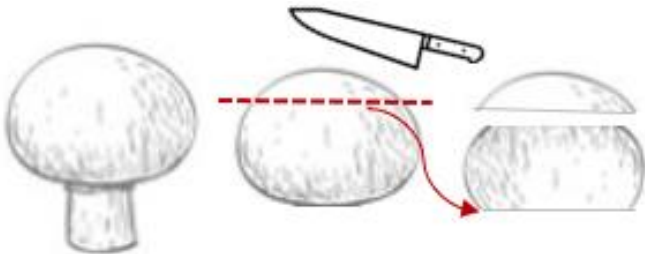


für 8 Personen

Zubereitung

Menge Zutaten

Champignon bei Bedarf waschen, Stiel entfernen (rausbrechen)



Oberes Viertel abschneiden



FÜR DEN PATTY:

1 El	Distelöl	andünsten
1	Zwiebel – würfeln	
½ Bd.	Petersilie – hacken	

Gerstengrauen zu einem Risotto zubereiten:

150 g	Gerstengrauen	in
2 El	Olivenöl	andünsten,
1	Knoblauchzehe, kleingehackt	zugeben, alles miteinander verrühren und ca. 2 Min andünsten
700 ml	Gemüsebrühe	nach und nach, immer wieder zugeben und verrühren

Flockenmischung:

100 g ca. 150 ml	Getreideflocken kochendem Wasser	mit übergießen, mischen, 20 Min quellen lassen, danach
---------------------	-------------------------------------	---

mit dem Risotto und den angedünsteten Zwiebeln mischen, abschmecken mit Gewürzen. Bratlinge formen und in heißem Fett anbraten.

PAPRIKA-CREME

- 200 g Frischkäse
 - 1 Paprika – würfeln
 - 2 El Paprikamark
 - 2 Knoblauchzehen
 - 1 Pr Zucker
 - ½ TL Salz
 - ¼ TL Pfeffer
 - evtl. Chili n. Geschmack
- alle Zutaten verrühren

HONIG-SENF-CREME

- 200 g Frischkäse
 - 3 El Senf
 - 2 El Honig, flüssig
 - ½ TL Salz
 - ¼ TL Pfeffer
- alle Zutaten verrühren

In die Unterseite des Champignons, Creme, Salat, Radieschen geben, Patty drauflegen, nochmals mit der Creme bestreichen, mit Kresse und Blüten belegen, oberes Viertel vom Champignon draufsetzen.