

Für Vegetarier und Veganer

**Barbara's Dinkelpflanzerl
mit Buttergemüse und
hausgemachten Spätzle**
€ 8,20

Hauptgericht | Gasthof Pritscher | 36



**Hausgemachte
Dinkelpflanzerl**

Barbara Pritscher
ist im dritten Ausbildungsjahr
Köchin. Bekannt ist das Gasthof
Pritscher, das seit 1667 als Familien-
betrieb geführt wird. Barbara
regional, bodenständige Küche
mit hausgemachten Spezialitäten

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

- 250 g Dinkel (geschrotet)
- 2 Karotten (geraffelt)
- 1 Lauch (fein geschnitten)
- 1 Zwiebel (gewürfelt)
- 1 Knoblauchzehen
- 100 g gerebenen Käse
- 2 - 3 Eier
- Petersilie
- Gartenkräuter
- evtl. Semmelbrösel
- Salz
- Pfeffer
- Curry
- Gemüsebrühe

Tipp: Die kalten Pflanzerl kann man gut für leckere vegetarische „Burger“ verwenden.

- 1 Den geschroteten Dinkel mit Salz, Pfeffer und Curry würzen und mit kochender Gemüsebrühe übergießen, durchrühren und mindestens 2 Stunden quellen lassen.
- 2 Den eingeweichten Dinkel mit dem Gemüse, Käse, Eiern sowie der zerdrückten Knoblauchzehen und den Kräutern zu einem nicht zu weichen Teig verrühren. Nach Bedarf können der Masse Semmelbrösel zugefügt werden.
- 3 Danach formen Sie kleine Pflanzerl und backen diese in heißem Fett goldgelb heraus.
- 4 Als Beilage empfehlen wir Nudeln, Kartoffeln oder Reis, sowie jegliche Arten an Gemüse.
- 5 Als Soße empfiehlt sich sowohl eine helle Bechamelle, als auch eine würzige Tomatensoße.

Auszug aus dem Kochbuch „à la carte“

**„Greilsberger“ Käsespätzle
mit Röstzwiebeln**
€ 6,90

**Gemüse-Spätzle-Auflauf
in Sahnesoße, überbacken mit Käse**
€ 6,80

**„Jägerpfandl“
Bratkartoffeln mit Pilzen
und Spiegelei,
im rustikalen Pfandl serviert**
€ 7,50

**„Omas Fingernudeln“
im Butterschmalz ausgebacken,
mit Sauerkraut (oder auf Wunsch auch süß mit Kompott)**
€ 6,80

Salatteller, kleiner gemischter Salat der Saison
€ 2,60