

## Haferflocken- und Weizenflockenplätzli

### Zutaten:

1 ½ Tassen Wasser  
1 Bouillonwürfel  
eventuell Salz  
2 Tassen Hafer- oder Weizenflocken (180 gr.)  
50 gr. Speck

Zwiebeln, viel Grünes

1 – 2 Eier  
2 Löffel Mehl  
3 Löffel Fett

Das Wasser mit dem Bouillonwürfel aufkochen, über die Flocken giessen und 20 Minuten zugedeckt stehenlassen. Den in Würfel geschnittenen Speck anbraten, die gehackten Zwiebeln und das Grüne mit dämpfen und beifügen. Eier und Mehl darunter rühren. In einer Omelettenpfanne das Fett heissmachen, löffelweise von dem Teig hineingeben und die Plätzli beidseitig hellbraun backen. An Stelle der Bouillon kann Milch verwendet werden.

### Getreideplätzli mit Gemüse

Gleiche Zubereitung. Die Masse vor dem Backen mit geriebenem Sellerie, Rüepli oder feingeschnittenem Spinat vermischen. Die gebackenen Plätzli mit einer Tomatensauce servieren.