

# Buchweizentaler

## Zutaten

- 150g Buchweizengrütze
- 500ml Wasser
- 1TL Salz
- 1 Zwiebel
- 50g geräucherter Schinkenspeck
- 100g Holland-Gouda
- 1EL Mehl
- 1TL Senf
- 1 Ei
- 1 Bund Schnittlauch
- 3-5EL Semmelbrösel
- Pfeffer, Salz, Paprika
- Öl zum Braten

## Zubereitung

Die Buchweizengrütze in kochendes Salzwasser geben. 15 Minuten darin bei milder Hitze quellen lassen. Zwischendurch umrühren, damit nichts ansetzt. Vom Feuer nehmen und abkühlen lassen.

Die Zwiebel schälen, fein hacken. Den Speck fein würfeln. Mit frisch geriebenem Käse, Mehl, Senf und Ei zum Buchweizen geben. Schnittlauch waschen, fein schneiden und zufügen. Semmelbrösel zugeben, bis der Teig fest ist und nicht mehr klebt. Mit Pfeffer, Salz und Paprika kräftig abschmecken. Alles gründlich mischen.

Aus dem Teig mit den Händen kleine Plätzchen formen. In der Pfanne in heißem Fett auf beiden Seiten goldbraun braten.