



Recept geschikt voor: 10 stuks | **Moeilijkheid:** 🍳 🍳

Vorbereidingstijd: 0 min | **Bereidingstijd:** 20 min | **Totale bereiding:** 20 min

Bertyn producten: Veggie Protein Bloc - Natur

Bron: bertyn.eu | Chef: [Miki Duerinck en Kristin Leybaert](#) | © Miki Duerinck en Kristin Leybaert

seitanplätzchen

Ingrediënten

- 100g Zwiebeln
- 100g Haselnüsse
- 100 Brotkrusten
- 200g Veggie Protein Bloc - Natur
- Frische Petersilie
- 50g Buchweizenmehl
- 3 Esslöffel Sesampaste (Tahin)
- [Amanprana Extra natives Kokosöl](#)
- [Amanprana Orac Botanico mix, mild](#)

Bereidung

Herzhafte Plätzchen sind genauso lecker wie süße Plätzchen. Plätzchen backen ohne Zucker, sondern mit Sesampaste, Kokos und Seitan!

Diese herzhaften Seitanplätzchen machst du nicht im Ofen, sondern in der Bratpfanne.

1. Die Zwiebel schälen und in sehr kleine Stücke schneiden.
2. Die Haselnüsse und Brotkrusten fein mahlen.
3. Den Seitan und die Petersilie feinhacken.
4. Die Zwiebel, Haselnüsse, Brotkrusten und den Seitan mit der Petersilie, dem Buchweizenmehl und der Sesampaste vermischen.
5. Die Mischung mit Orac Botanico mix, mild abschmecken.
6. Platte runde Plätzchen aus der Mischung formen.
7. Etwas Kokosöl in einer Bratpfanne erhitzen und die Plätzchen an beiden Seiten backen, bis sie eine schöne Kruste haben.