



Dauer: Schnell
.....

Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch
.....

Saison: Ganzjährig
.....

Für: 4 Personen
.....

Verfasst von: Salzburg schmeckt
.....

Zutaten

-
250 G Emmentaler
.....
- 250 G Bergkäse
.....
- 125 G Topfen
.....
- 3 Eier
.....
- 150 G Mehl
.....
- 3 EL Obers
.....
- Salz
.....
- Pfeffer

.....

gehackte Petersilie

.....

Semmelbrösel

.....

Butterschmalz

.....

Zubereitung

1. Die beiden Käse reiben und mit allen Zutaten zu einem Teig verkneten.
2. In Laibchen formen und dann in fein geriebenen Semmelbrösel wenden.
3. In Butterschmalz goldbraun backen.

TIPP: Dazu einen Schnittlauch-Dip und einen knackigen Blattsalat servieren.