



Dauer: Mittel

.....

Kategorie: Hauptspeisen

.....

Saison: Ganzjährig

.....

Für: 4 Personen

.....

Verfasst von: Familie Oberascher

.....

Zutaten

.....

Petersilie nach Belieben

.....

1 Knoblauchzehe

.....

1 Zwiebel

.....

2 Karotten

.....

50 G Speck

.....

50 G Schinken

.....

50 G Bergkäse

.....

500 G Topfen

3 Eier

5 EL Brösel

3 EL Haferflocken

3 EL glattes Mehl

Salz

gemahlener Pfeffer

Butterschmalz

Zubereitung

1. Petersilie, Knoblauch, Zwiebel und Karotten fein schneiden bzw. raspeln. Speck, Schinken und Bergkäse klein würfeln.
2. Alle Zutaten vermischen und gut abschmecken und die Masse ca. 15 min ziehen lassen.
3. Aus der Masse mit feuchten Händen Laibchen formen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Laibchen beidseitig bei mittlerer Hitze braun backen

Schmiedbauer's Lieblingsgericht

Ein knackiger Blattsalat passt wunderbar zu den gebackenen Topfenlaibchen.