

Topfenlaibchen

Rezept für 2 Portionen
Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Speiseöl / Öl	Etwas / nach Bedarf
Kartoffeln / Erdäpfel	20 Dekagramm
Zwiebeln	1 Stk.
Topfen / Quark	25 Dekagramm
Weizenmehl (glatt)	12 Dekagramm
Rohe Hühnereier - mittel	1 Stk.
Glatte Petersilie / Petersilgrün	Etwas / nach Bedarf
Knoblauch	Etwas / nach Bedarf
Getrockneter Majoran	Etwas / nach Bedarf
Frischer Basilikum / Basilikumblätter	Etwas / nach Bedarf
Salz	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Die gekochten Erdäpfel schälen, noch heiss passieren und auskühlen lassen. Zwiebel fein schneiden beimengen, restliche Zutaten ebenfalls untermengen, zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Aus dem Teig eine Rolle formen, Scheiben abschneiden, etwas bemehlen und beidseitig goldbraun ausbacken.

Beilage: Salat

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1492-Topfenlaibchen.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at