

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