

Faschierte Laibchen mit Spinat und Feta



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 120 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Salz	Etwas / nach Bedarf
Knoblauchzehen	4 Stk.
Tiefgekühlter Blattspinat	200 g
Feta-Käse / Schafskäse	200 g
Rohe Hühnereier - mittel	2 Stk.
Faschiertes / Gehacktes / Hackfleisch gemischt	500 g
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Semmelbrösel / Paniermehl	2 Esslöffel

Zubereitung:

- Mehl, Ei, Brösel zum Panieren
- Kokosfett zum herausbacken

Spinat auftauen lassen, ausdrücken und mehrmals durchschneiden.

Feta grob würfelig schneiden.

Faschiertes, Eier, Spinat und Feta gut durchmischen. Brösel dazugeben und nochmals gut verrühren und ca. 15 Minuten rasten lassen.

Mittlere, etwas flache Laibchen formen, in Mehl, Ei und Brösel wälzen.

In heißem Kokosfett bei mittlerer Hitze goldbraun herausbacken.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1842-Faschierte-Laibchen-mit-Spinat-und-Feta.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at