

Zucchinilaibchen



Rezept für 6 Portionen

Dauer: ca. 20 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Salz	Etwas / nach Bedarf
Kartoffeln / Erdäpfel	250 g
Speckwürfel	100 g
Zucchini	500 g
Knödelbrot / Weißbrotwürfel / Semmelwürfel	250 g
Muskatnuss / Muskatnuß / Muskatnuß / Muskatnuss	1 Prise(n)
Semmelbrösel / Paniermehl	Etwas / nach Bedarf
Rohe Hühnereier - mittel	1 Stk.
Geriebener Käse / Pizzakäse / Gratinkäse / Streukäse	150 g
Zwiebeln	1 Stk.
Frisch gemahlener Pfeffer	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Zwiebel in Fett anrösten, Speckwürfel dazugeben und mitrösten. Zucchini fein reiben und leicht ausdrücken, übers Knödelbrot geben. Die Kartoffel kochen, schälen und pressen. Mit den restlichen Zutaten vermischen.

Laibchen formen und in Semmelbrösel wenden. In Fett goldgelb braten.

Mit Salat servieren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1863-Zucchinilaibchen.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at