

Zucchini-Laibchen



Rezept für 4 Portionen

Dauer: ca. 45 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Zwiebeln	10 dag
Salz	Etwas / nach Bedarf
Knödelbrot / Weißbrotwürfel / Semmelwürfel	15 dag
Knoblauchzehen	2 Stk.
Getrockneter Majoran	½ TL (Teelöffel)
Semmelbrösel / Paniermehl	3 dag
Leberkäse / Fleischkäse	15 dag
Speiseöl / Öl	3 EL (Esslöffel)
Zucchini	30 dag
Rohe Hühnereier - mittel	2 Stk.
Frisch gemahlener Pfeffer	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Die Zucchini waschen, Blütenansätze entfernen und Zucchini kleinwürfelig schneiden. Mit Semmelwürfel vermengen, salzen, und etwa 15 Minuten ziehen lassen.

Zwiebel schälen, kleinwürfelig schneiden, in Fett anrösten, von der Hitze nehmen, überkühlen lassen und mit der Zucchini-Masse vermengen.

Leberkäse kleinwürfelig schneiden und gemeinsam mit Eiern und Semmelbröseln untermengen. Mit Majoran, Knoblauch (zerdrückt), Salz und Pfeffer kräftig würzen. Masse in acht Portionen teilen, mit befeuchteten Händen zu Laibchen formen, in Bröseln wenden und in heißem Fett beidseitig knusprig ausbacken.

Dazu passend: Salat der Saison.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-567-Zucchini-Laibchen.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at