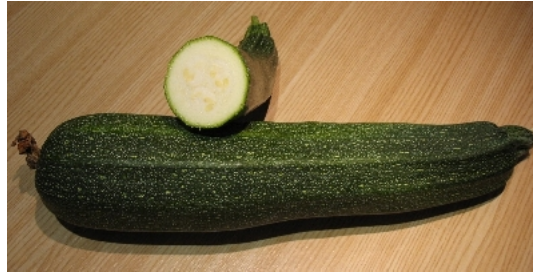


Kartoffel Zucchini Laibchen



Rezept für 1 Portionen
Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Rohe Hühnereier - mittel	1 Stk.
Zwiebeln	70 g
Kartoffeln / Erdäpfel mehlig	200 g
Zucchini	100 g
Topfen / Quark	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

1. kartoffeln in salzwasser kochen
2. zwiebel klein schneiden und roesten
3. zucchini und gekochte kartoffel reiben
4. zwiebel und ei unter die masse mischen falls sie zu trocken sein sollte mit ein bisschen topfen verfeinern
5. masse wuerzen
6. laiberl formen (ev. in mehl wenden)
7. in der pfanne mit olivenoel braten

schmeckt super mit tomatensauce oder joghurtsauce

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-889-Kartoffel-Zucchini-Laibchen.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at