

Dinkel- Käselaibchen

Rezept für 3 Portionen
Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Dinkelflocken	200 g
Jungzwiebeln	2 Stk.
Butter	1 Esslöffel
Geriebener Käse / Pizzakäse / Gratinkäse / Streukäse	200 g
Rohe Hühnereier - mittel	4 Stk.
Salz	1 Prise(n)
Schwarzer Pfeffer	1 Prise(n)
Knoblauch	1 Prise(n)

Zubereitung:

Zwiebel klein schneiden und in Butter anschwitzen. Käse mit Dinkelflocken, Eiern, Salz, Pfeffer und Knoblauch vermischen und min. 15 Minuten ziehen lassen.
Kleine Laibchen formen und in Öl herausbraten (ca. 4 Min. pro Seite) .

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-959-Dinkel-Kaeselaibchen.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at