



Dauer: Mittel
Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch
Saison: Ganzjährig
Für: 4 Personen
Verfasst von: Iris Zitz

Zutaten

500 G	Bauerntopfen
3	Eier
2 EL	gehackte, bereits angeschwitzte Zwiebeln
3 EL	frische oder getrocknete Kräuter
50 G	Mehl
50 G	Brösel oder Haferflocken
	Salz
	Pfeffer

etwas Butterschmalz	

Zubereitung

- 1. Alle Zutaten mit dem Mixer gut verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 2. Mit einem Esslöffel Nockerl formen und in eine Pfanne mit Butterschmalz geben.
- 3. Zu Laibchen flachdrücken und bei nicht zu starker Hitze langsam auf beiden Seiten anbraten.

Rezept aus Magazin Herbst / Winter 2023

Iris Tipp: Dazu schmeckt ein winterlicher Endiviensalat oder Kürbisgemüse!