

Dauer: Schnell	
Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch	
Saison: Ganzjährig	
Für: 4 Personen	
Verfasst von: Salzburg schmeckt	

Zutaten

250 G	Emmentaler
250 G	Bergkäse
125 G	Topfen
3	Eier
150 G	Mehl
3 EL	Obers
	Salz
	Pfeffer

 gehackte Petersilie
Semmelbrösel
Butterschmalz

Zubereitung

- 1. Die beiden Käse reiben und mit allen Zutaten zu einem Teig verkneten.
- 2. In Laibchen formen und dann in fein geriebenen Semmelbrösel wenden.
- 3. In Butterschmalz goldbraun backen.

TIPP: Dazu einen Schnittlauch-Dip und einen knackigen Blattsalat servieren.