

Dauer: Mittel
Kategorie: Hauptspeisen
Saison: Ganzjährig
Für:
Verfasst von: Martina Höfelmaier

Zutaten

500 G	Topfen	
100 G	würziger gereifter Bergkäse, fein gerieben	
100-120 G Hartweizengrieß (oder Weizengrieß oder griffiges Mehl)		
1	geraspelte Karotte	
1	Frühlingszwiebel, fein würfelig geschnitten	
2	Knoblauchzehen, feinst würfelig geschnitten	
	Salz	

••••••	Muskatnuss
1	Ei
1-2 EL	Sauerrahm

Zubereitung

- Für die pikanten Topfen-Gemüselaibchen werden alle Zutaten miteinander vermengt, die Masse sollte im Kühlschrank mindestens 30 Minuten rasten.
- 2. Aus der gekühlten Masse werden mit einem Löffel kleine Knödel geformt, diese werden in Hartweizengrieß (oder Weizengrieß/griffigem Mehl), Semmelbrösel oder Hanfsamen gewendet und mit der flachen Hand zu Laibchen geformt.
- 3. Diese bei moderater Hitze in Butterschmalz braten. Dazu passt z.B. knackiger Salat.

Das Rezept eignet sich super wenns schnell gehen darf, einfach die Masse am Vorabend oder in der Früh vorbereiten.