



Dauer: Mittel

Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch

Saison: Ganzjährig

Für: 4 Personen

Verfasst von: Resy Strasser

Zutaten

180 G frisches Gemüse

60 G Butter

1 Zwiebel

250 G Brotreste

50 G Käse

Kräutersalz

Pfeffer

Petersilie

3 Eier

ETWAS Milch

Butterschmalz zum Herausbacken

Zubereitung

1. Gemüse reiben, die Zwiebel klein würfeln und in Butter anrösten.
2. Brotreste würfeln, geriebenes Gemüse, fein geriebener Käse und die Zwiebel gut miteinander vermischen.
3. Mit Kräutersalz, Pfeffer und Petersilie gut würzen und mit versprudelten Eiern vermengen.

Sollte vom Gemüse zu wenig Flüssigkeit dabei sein, etwas Milch dazugeben.

4. Die Masse ziehen lassen.
5. Laibchen formen und in Butterschmalz herausbacken.
6. Mit Sauerrahmsoße und Salat servieren.