Topfenlaibchen

Dauer: Mittel

Kategorie: Hauptspeisen

Saison: Ganzjährig

Für: 4 Personen

Verfasst von: Familie Oberascher

Zutaten

	Petersilie nach Belieben
1	Knoblauchzehe
1	Zwiebel
2	Karotten
50 G	Speck
50 G	Schinken
50 G	Bergkäse
500 G	Topfen

3	Eier
5 EL	Brösel
3 EL	Haferflocken
3 EL	glattes Mehl
	Salz
	gemahlener Pfeffer
	Butterschmalz

Zubereitung

1. Petersilie, Knoblauch, Zwiebel und Karotten fein schneiden bzw. raspeln. Speck, Schinken und Bergkäse klein würfeln.
2. Alle Zutaten vermischen und gut abschmecken und die Masse ca. 15 min ziehen lassen.
3. Aus der Masse mit feuchten Händen Laibchen formen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Laibchen beidseitig bei mittlerer Hitze braun backen

Schmiedbauer's Lieblingsgericht

Ein knackiger Blattsalat passt wunderbar zu den gebackenen Topfenlaibchen.