



© Salzburger Seminarbäuerinnen/Martina Höfelmaier

## Zutaten

### Laibchen

250 G Dinkelkreis

500 G Wasser

2 Frühlingszwiebeln

200 G Topfen

120 G fein geriebener Bergkäse

50 G Semmelbrösel

2 Eier

**Dauer:** Mittel

**Kategorie:** Isst-Gut-Rezept Hauptspeisen

Vegetarisch

**Saison:** Herbst

**Für:** 4 Personen

**Verfasst von:** Martina Höfelmaier

Salz

Pfeffer

## gehackte Petersilie

Butterschmalz zum Anbraten

# Püree

## 1 KLEINER Kürbis

1 EL Butter

1 EL Creme Fraiche

Salz

etwas Kristallzucker

## Zubereitung

# Laibchen

1. Dinkelreis in der doppelten Menge Wasser bissfest garen und kurz abkühlen lassen.
  2. Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden und in etwas Butterschmalz glasig dünsten.
  3. Den Dinkelreis mit Topfen, Bergkäse, Semmelbröseln und Eiern vermischen und mit den Gewürzen und Petersilie kräftig abschmecken und die Masse ca. 15–20 Minuten ziehen lassen.
  4. 12 größere oder 16 kleinere Laibchen formen und in Butterschmalz knusprig braten.

# Püree

1. Kürbis aufschneiden, die Kerne entfernen, nach Belieben mit oder ohne Schale in Würfelschneiden und in kochendem Wasser weich dünsten.
  2. Die gegarten Kürbiswürfel in einem Mixer oder mit dem Stabmixer pürieren.
  3. Butter und Crème Fraîche dazugeben und mit Salz und einer Prise Zucker abschmecken.

## Isst-Gut-Rezept, Nudel-Tag

Rezept aus Magazin Herbst / Winter 2022

Dazu passt gebratener Salbei. Dafür Salbeiblätter in Öl bei mäßiger Hitze in einer Pfanne knusprig braten, auf Küchenpapier abtropfen lassen und leicht salzen.