

Pikante Topfen – Gemüselaibchen

Zutaten:

500 g Magertopfen, 70 g Speck klein würfelig geschnitten, 100 g Schinken klein geschnitten, 80 g Bergkäse fein gerieben, 2 Karotten, 1 gelbe Rübe, 1 Pastinake, 1 kl. Stück Sellerie alles fein gerieben, 2 Stk. Frühlingszwiebel fein geschnitten, 1 Knoblauchzehe fein gehackt, 3 Eier, 3 EL Vollkornbrösel, 3 EL Dinkelvollmehl, 1 EL Petersilie (oder versch. Kräuter), Salz und Pfeffer;
Öl oder Butterschmalz zum Braten;

Zubereitung:

Alle Zutaten gut vermischen, gut würzen und durchziehen lassen.
Laibchen formen, in Brösel wälzen und in heißem Fett hellbraun braten.

TIPP: Mit Kräuter – Joghurtsoße und Salat servieren!

Gutes Gelingen wünscht Elfriede Schachinger!