

Erdäpfel – Zucchini – Laibchen

Zutaten:

Für 4 Portionen:

350 g Erdäpfel (gekocht und geschält), 250 g Zucchini, 1 Ei, Salz, Pfeffer,
150 g schnittfester Schafskäse, 100 g Frühstücksspeck, Petersilie gehackt,
etwas Oregano, 60 g Semmelbrösel,
Semmelbrösel zum Wenden, Öl zum Braten

Zubereitung:

Zucchini grob reiben, etwas salzen und stehen lassen. Erdäpfel mit einer Gabel zerdrücken. Zucchini gut ausdrücken und zusammen mit den Erdäpfeln, Ei, Kräutern und Gewürzen, kleingeschnittener Käse, würfelig geschnittener Speck und Brösel zusammenmischen. Aus der Masse Laibchen formen und in Semmelbrösel wenden. In einer Pfanne Öl erhitzen und die Laibchen bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten etwa 3 Minuten braten.

Tipp: Dazu passt sehr gut ein Knoblauch-Dip und Blattsalat!

Gutes Gelingen wünscht Elfriede Schachinger!