Topfen-Gemüselaibchen

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig

Zutaten

500 G	Topfen
100 G	würziger gereifter Bergkäse, fein gerieben
100-120 G	Hartweizengrieß (oder Weizengrieß oder griffiges Mehl)
1	geraspelte Karotte
1	Frühlingszwiebel, fein würfelig geschnitten
2	Knoblauchzehen, feinst würfelig geschnitten
	Salz, Muskatnuss
1	Ei
1-2 EL	Sauerrahm

Zubereitung

1. Zusätzliche Zutaten nach Wahl:
   Hartweizengrieß (Weizengrieß oder griffiges Mehl), Semmelbrösel oder Hanfsamen zum Wälzen der Topfennockerl vor dem Backen, Butterschmalz zum Braten
2. Für die pikanten Topfen-Gemüselaibchen werden alle Zutaten miteinander vermengt, die Masse sollte im Kühlschrank mindestens 30 Minuten rasten.
3. Aus der gekühlten Masse werden mit einem Löffel kleine Knödel geformt, diese werden in Hartweizengrieß (oder Weizengrieß/griffigem Mehl), Semmelbrösel oder Hanfsamen gewendet und mit der flachen Hand zu Laibchen geformt.
4. Diese bei moderater Hitze in Butterschmalz braten.
   Dazu passt z.B. knackiger Salat.

SEMINAR BÄUERINNEN