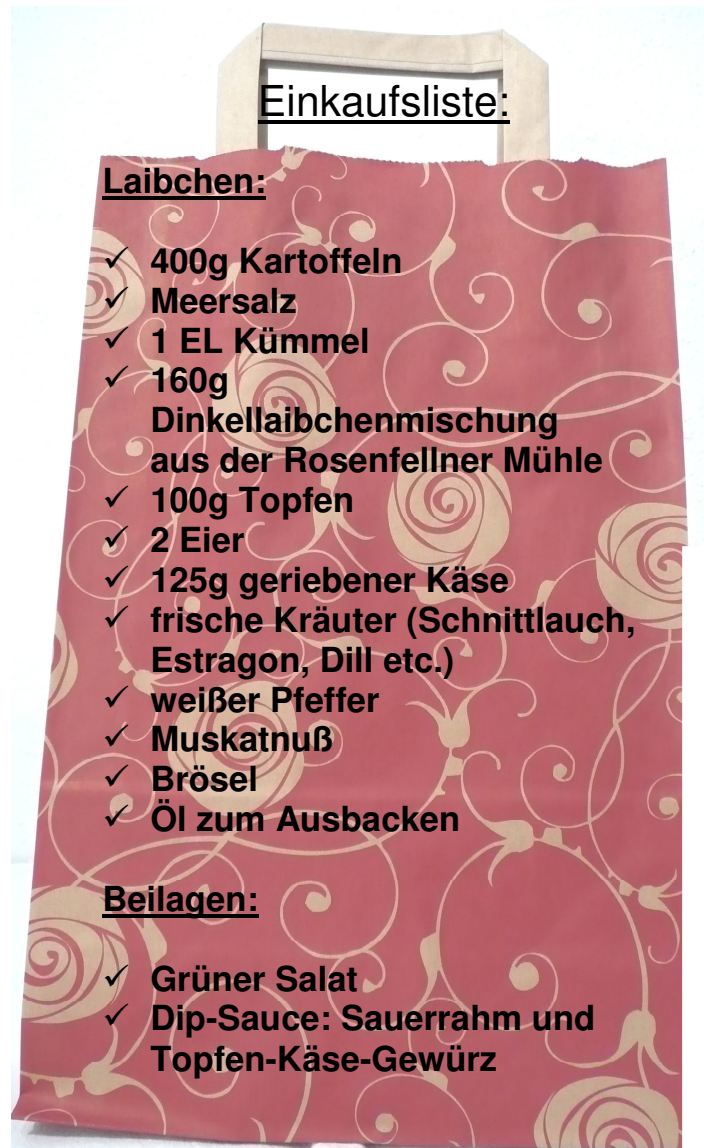


Dinkel-Kräuter-Käse-Laibchen

Stefanie Rosenfellner empfiehlt für den Monat April Dinkel-Kräuter-Käse-Laibchen. Das Rezept ist für 4 Personen.



Zubereitung:

Die Kartoffeln gründlich abbürsten mit wenig Wasser, Meersalz und dem Kümmel zugedeckt 25 bis 30 Minuten köcheln lassen. Anschließend die Kartoffeln schälen und durch die Kartoffelpresse drücken. Die Backmischung, den Topfen und die Eier zu den Kartoffeln geben und gut mischen. Mit Meersalz, Pfeffer und Muskatnuß kräftig würzen und zuletzt den Käse und die fein gehackten Kräuter unterziehen. Aus dem Teig kleine Laibchen formen und diese in Brösel welzen und anschließend in Öl auf beiden Seiten goldgelb backen.

Das *Rosenfellner Mühle-Team* wünscht Ihnen
viel Spaß beim Ausprobieren
und guten Appetit!

Auf unserer Homepage www.rosenfellner.at finden Sie noch weitere Rezepte!