

Gemüselaibchen

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen



Verfasst von: Resy Strasser

Zutaten

180 G	frisches Gemüse
60 G	Butter
1	Zwiebel
250 G	Brotreste
50 G	Käse
	Kräutersalz
	Pfeffer
	Petersilie
3	Eier
ETWAS	Milch
	Butterschmalz zum Herausbacken

Zubereitung

1. Gemüse reiben, die Zwiebel klein würfeln und in Butter anrösten.
2. Brotreste würfeln, geriebenes Gemüse, fein geriebener Käse und die Zwiebel gut miteinander vermischen.
3. Mit Kräutersalz, Pfeffer und Petersilie gut würzen und mit versprudelten Eiern vermengen.

Sollte vom Gemüse zu wenig Flüssigkeit dabei sein, etwas Milch dazugeben.
4. Die Masse ziehen lassen.
5. Laibchen formen und in Butterschmalz herausbacken.
6. Mit Sauerrahmsoße und Salat servieren.