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



Zutaten

• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	Petersilie nach Belieben
1	Knoblauchzehe
1	Zwiebel
2	Karotten
50 G	Speck
50 G	Schinken
50 G	Bergkäse
500 G	Topfen
3	Eier
5 EL	Brösel
3 EL	Haferflocken
3 EL	glattes Mehl
	Salz
	gemahlener Pfeffer
	Butterschmalz

Zubereitung

- 1. Petersilie, Knoblauch, Zwiebel und Karotten fein schneiden bzw. raspeln. Speck, Schinken und Bergkäse klein würfeln.
- 2. Alle Zutaten vermischen und gut abschmecken und die Masse ca. 15 min ziehen lassen.
- 3. Aus der Masse mit feuchten Händen Laibchen formen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Laibchen beidseitig bei mittlerer Hitze braun backen