Erdäpfel-Zucchini-Laibchen

Genuss ohne Fleisch: Rezept für köstliche Erdäpfel-Zucchini-Laibchen mit Frischkäse und Petersilie.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 55 min



Zutaten

0.5 kg	Erdäpfel
350 g	Zucchini
300 g	Frischkäse
0.5 Bündel	Petersilie
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Muskatnuss
2 EL	Mehl
100 g	Mehl (zum Panieren)
100 g	Brösel (zum Panieren)
2 Stk.	Eier (zum Panieren)

Zubereitung

1. Für die **Erdäpfel-Zucchini-Laibchen** die Erdäpfel schälen und in reichlich Salzwasser ca. 20 Minuten kochen. In der Zwischenzeit die Zucchini waschen und grob reiben. Die gar gekochten Erdäpfel ebenfalls grob reiben oder durch eine Kartoffelpresse drücken.

2. Petersilie waschen, trockenschwenken und fein hacken. Erdäpfel mit Zucchini, Frischkäse und Petersilie vermengen. Salzen, pfeffern und mit etwas Muskatnuss abschmecken. Ist die Masse noch zu feucht, etwas Mehl untermischen.

3. Dann aus der Masse flache Laibchen formen und diese in Mehl wenden. Von beiden Seiten durch die verquirlten Eier ziehen und danach rundherum mit Semmelbrösel panieren. In einer Pfanne reichlich Öl erhitzen und die panierten Laibchen darin ausbacken.

Tipp

Zu den Erdäpfel-Zucchini-Laibchen frischen grünen Salat servieren.