

Kartoffel-Laibchen

Die Kartoffel-Laibchen sind eine einfache und günstige vegetarische Kost. Das Rezept gelingt ohne großen Aufwand kinderleicht.

Verfasser: kochrezepte.at

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

1 kg	Kartoffeln
1 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Frühlingszwiebeln
1 EL	Öl
1 Bund	Petersilie
250 g	Magertopfen
1 Stk.	Ei
3 EL	Mehl
1 TL	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

1. Für die **Kartoffel-Laibchen** die gekochten Kartoffeln schälen und grob reiben. Die Frühlingszwiebel und Zwiebel schälen und klein zerhacken.
2. Die Zwiebel in Öl glasig dünsten, gehackte Petersilie, Kartoffeln, Topfen und Ei in einer Rührschüssel mit Petersilie und Zwiebel vermengen. Da Mehl hinzugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Mit feuchten Händen aus der Masse flache Laibchen formen. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, die Laibchen jeweils 5 Minuten von beiden Seiten goldbraun braten.

Tipp

Die Kartoffel-Laibchen-Masse noch zusätzlich mit einer rohen geraspelten Karotte verfeinern. Dazu grünen Salat der Saison servieren.