

# Kartoffel-Topfen-Laibchen

Die Kartoffel-Topfen-Laibchen sind ein wunderbares, vegetarisches Gericht. Mit gekochten Kartoffeln vom Vortag gelingt das Rezept noch einfacher!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 25 min

**Koch/Backzeit:** 35 min

**Gesamtzeit:** 60 min



## Zutaten

500 g	Kartoffeln (festkochende)
1 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a> (kleine)
500 g	Speisetopfen
150 g	Weizenmehl
75 g	Semmelbrösel
1 Stk.	<a href="#">Ei</a>
1 Handvoll	frische Petersilie (fein gehackt)
	<a href="#">Salz und Pfeffer</a>
	Mehl (zum Wenden)
3 EL	Butterschmalz (oder Pflanzenöl)

## Zubereitung

1. Für die **Kartoffel-Topfen-Laibchen** zuerst die gekochten Kartoffeln schälen und fein reiben. Die Zwiebel ebenfalls schälen und sehr fein hacken. Beides zusammen mit dem [Topfen](#), Mehl, Semmebrösel und Ei in eine Schüssel geben und gründlich vermengen. Die Petersilie waschen, trocken schütteln, fein hacken und unter die Masse heben. Anschließend die Kartoffel-Topfen-Masse kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Die Masse zirka 10 Minuten ruhen lassen.
2. Aus der kompakten Masse gleichmäßige Laibchen formen. Die Kartoffel-Topfen-Laibchen rundum in Mehl wenden und in einer Pfanne Butterschmalz erhitzen. Die vegetarischen Laibchen bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun und knusprig braten.

## Tipp