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.	Zwiebel (kleine)
500 g	Speisetopfen
150 g	Weizenmehl
75 g	Semmelbrösel
1 Stk.	Ei
1 Handvoll	frische Petersilie (fein gehackt)
	Salz und Pfeffer
	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 Minuen 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