

# **Kräuterlaibchen**

## **Zutaten:**

**40 dag mehlig Erdäpfel**

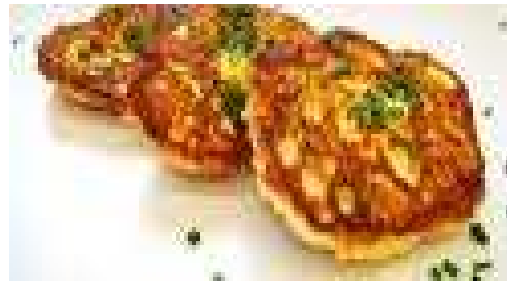
**25 dag Bröseltopfen**

**15 dag Mehl**

**1 Ei**

**Salz**

**Kräuter nach Saison**



## **Zubereitung:**

Zunächst werden die Erdäpfel gekocht. Anschließend werden sie geschält und noch heiß gepresst.

Danach werden die restlichen Zutaten (Bröseltopfen, Mehl, Ei, Salz und Kräuter) hinzugefügt und zu einem glatten Teig verarbeitet. Dieser wird zu einer Rolle geformt und dann in ca. 1 cm dicke Scheiben abgeschnitten und in Öl in einer Pfanne ca. 3 – 4 Minuten je Seite hellbraun gebacken.

Als Beilage eignen sich hervorragend eine Kräutersauce und Salat.

Passend zur Jahreszeit sollte auf saisonale Kräuter zurückgegriffen werden, welche nun besonders intensiv schmecken.