



Benötigte Zutaten

Topfen-Erdäpfel-Laibchen

500 g	Erdäpfel
1	Zwiebel
250 g	Premium Topfen
1 Bund	Petersilie
	Salz, Pfeffer
4 EL	Mehl
2 EL	Premium Teebutter

Herbstsalat

1	Kopfsalat (groß)
200 g	Eierschwammerl
1/2 TL	Paprikapulver
1 EL	Olivenöl
	Salz, Pfeffer
300 g	Cherrytomaten
150 g	Weintrauben

Topfen-Erdäpfel-Laibchen auf Herbstsalat

Anleitung

Zubereitung Laibchen

1. Die gekochten Erdäpfel schälen und stampfen.
2. Die Zwiebel schälen und fein hacken.
3. Die Erdäpfel und den Zwiebel mit dem Topfen vermengen.
4. Die Petersilie waschen, fein hacken und unterheben.
5. Mit Salz & Pfeffer abschmecken.
6. Aus der Kartoffel-Topfen-Masse Laibchen formen.
7. In Mehl wenden.
8. Ein einer Pfanne in Butterschmalz herausbraten.

Zubereitung Salat

9. Die Salatblätter waschen und in mundgerechte Stücke reißen.
10. Die Eierschwammerl putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln.
11. Mit Paprikapulver, Salz & Pfeffer abschmecken.
12. In Olivenöl anbraten.
13. Die Cherrytomaten waschen und halbieren.
14. Die Weintrauben waschen.
15. Salat, Eierschwammerl, Cherrytomaten und Weintrauben auf einem Teller anrichten und gemeinsam mit Topfen-Erdäpfel-Laibchen servieren.
16. TIPP: Dazu passt ein Sauerrahmdressing.

Für die Laibchen die gekochten Erdäpfel schälen und stampfen. Die Zwiebel



schälen und fein hacken. Anschließend die Erdäpfel und den Zwiebel mit dem Topfen vermengen. Die Petersilie waschen, fein hacken und unterheben. Mit Salz & Pfeffer abschmecken. Aus der Kartoffel-Topfen-Masse Laibchen formen, in Mehl wenden und in einer Pfanne in Butterschmalz herausbraten.

Zubereitung Salat:

Die Salatblätter waschen und in mundgerechte Stücke reißen. Die Eierschwammerl putzen, je nach Größe halbieren oder vierteln, mit Paprikapulver, Salz & Pfeffer abschmecken und in Olivenöl anbraten. Die Cherrytomaten waschen und halbieren. Die Weintrauben waschen.

Salat, Eierschwammerl, Cherrytomaten und Weintrauben auf einem Teller anrichten und gemeinsam mit Topfen-Erdäpfel-Laibchen servieren.

Tipp:

Dazu passt ein Sauerrahmdressing.



Ein Rezept von
[cookingcatrin](#)