

Benötigte Zutaten

1	Zwiebel (klein)
3 EL	Premium Teebutter
300 g	Premium Topfen
125 g	Premium Sauerrahm
1	Ei
130 g	Dinkelvollkornmehl
1 EL	Olivenöl
	Salz, Pfeffer

Topfenlaibchen

auf grünem Salat

Anleitung

Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen und fein würfeln.
2. Die Butter in einer Pfanne zerlassen.
3. Die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten.
4. Vom Herd nehmen und auskühlen lassen.
5. Den Topfen mit dem Sauerrahm, mit dem Ei und dem Dinkelmehl glattrühren.
6. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Die Zwiebelwürfel und geschmolzene Butter unterheben.
8. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen.
9. Darin kleine Häufchen der Topfenmasse goldbraun ausbacken.
10. Auf grünem Salat servieren.



Ein Rezept von
cookingcatrin.at