

Benötigte Zutaten

1	Frühlingszwiebel
1/2	Zucchini
2	Karotten
2 EL	Premium Teebutter
125 g	Bulgur
2	Eier
2 EL	Weizenmehl
75 g	Premium Original Almkönig
125 g	Premium Topfen
etwas	Premium Teebutter zum Braten

Bulgurlaibchen mit Gemüse

Getreide wird gerne auf Vorrat gekocht und kann auch am nächsten Tag vielseitig eingesetzt werden: Z. B. für knusprige Bulgurlaibchen. Neben zu viel gekochtem Bulgur, Quinoa oder Gries kann man auch Gemüsereste vom Vortag wunderbar verwenden.

Anleitung

1. Die Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden.

2. Die Zucchini und die geschälten Karotten grob raspeln.

3. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und in etwas Butter ca. 3 Minuten andünsten.

4. Den Bulgur kochen, auskühlen lassen und in eine große Rührschüssel geben.

5. Die Eier hineinschlagen und das Mehl in die Mischung geben.

6. Die Käsereste in kleine Würfel schneiden und zum Bulgur geben.

7. Den Speisetopfen hinzufügen.

8. Die ganze Mischung ordentlich durchrühren und mit Salz und Pfeffer verfeinern.

9. Die Mischung ein paar Minuten durchziehen lassen und anschließend mit den Händen zu Laibchen formen.

10. In einer Pfanne mit Butter von beiden Seiten goldbraun braten.

11. Bratlinge mit grünem Salat servieren.

Tipp: Für eine noch feinere, elegante Note am Gaumen kann anstelle des Premium Original Almkönigs auch „Almkönig – Der Cremige“ verwendet werden.



Ein Rezept von
food-stories.at