



Benötigte Zutaten

100 g	Schinken
4 EL	Kräuter (gehackt)
500 g	Premium Topfen (mager)
3	Eier
6 EL	Brösel
1	Zwiebel
2	Knoblauchzehen
3 EL	Mehl
	Salz, Pfeffer

Pinzgauer Topfenlaibchen

Leicht & würzig

Anleitung

Zubereitung

1. Zwiebel, Schinken und Knoblauch kleinwürfelig schneiden.
2. Leicht anrösten.
3. Topfen mit Eiern verrühren.
4. Würzen und die restlichen Zutaten beimengen.
5. Laibchen formen und auf beiden Seiten im Fett goldgelb braten.
6. TIPP: Sollte die Masse zu feucht sein, einfach noch einen Löffel Brösel dazu geben.

Zwiebel, Schinken und Knoblauch kleinwürfelig schneiden und leicht anrösten. Topfen mit Eiern verrühren, würzen, die restlichen Zutaten beimengen. Laibchen formen und auf beiden Seiten im Fett goldgelb braten.

Tipp:

Sollte die Masse zu feucht sein, einfach noch einen Löffel Brösel dazu geben.

ORF S

FERNSEHGARTEN



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten