

## Cottage-Cheese Laibchen

<b>Thema:</b>	eine vegetarische Alternative zu Fleischlaberln
<b>Saison:</b>	dafür gibt es keine bestimmte Jahreszeit – immer und überall
<b>Besonderheit:</b>	es muss nicht immer Fleisch sein 😊
<b>Zu Beachten:</b>	der Teig kann ruhig fest sein, beim Backen werden die Laibchen dann saftig

### Zutaten / Einkaufsliste

(für ca. 2-3 Personen / 7-8 Laibchen)

300 g	Hüttenkäse mit Schnittlauch
75 g	Vollkornmehl
6-8	Kirschtomaten
50 g	Käse (gerieben)
1	Zwiebel (klein)
n.B.	Knoblauchpulver
n.B.	Schnittlauch
n.B.	Petersilie
n.B.	Salz und Pfeffer
n.B.	Öl



### Zubereitung

Die Zwiebel in feine Würfel schneiden, den Schnittlauch sowie die Petersilie fein hacken und die Kirschtomaten in kleine Spalten zerteilen. Gemeinsam mit den restlichen Zutaten (ausgenommen Öl) zu einem festen Teig verarbeiten und würzig abschmecken. (Anmerkung: der Teig wird durch den Käse beim Braten weich und saftig)

Öl (gut bodenbedeckt) in einer Pfanne erhitzen, den Teig zu Laibchen formen und diese von jeder Seite langsam knusprig braun braten und mit Salat nach Wahl servieren.

*Gutes Gelingen und Guten Appetit*

