

Gemüselabichen

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Restlküche Vegetarisch Saison: Ganzjährig



Zutaten

180 G	frisches Gemüse
60 G	Butter
1	Zwiebel
250 G	Brotreste
50 G	Käse
	Kräutersalz, Pfeffer, Petersilie
3	Eier
ETWAS	Milch

Zubereitung

1. Gemüse reiben, die Zwiebel klein würfeln und in Butter anrösten.
2. Brotreste würfeln, geriebenes Gemüse, fein geriebener Käse und die Zwiebel gut miteinander vermischen.
3. Mit Kräutersalz, Pfeffer und Petersilie gut würzen und mit versprudelten Eiern vermengen.

Sollte vom Gemüse zuwenig Flüssigkeit dabei sein, etwas Milch dazugeben.
4. Die Masse ziehen lassen.
5. Laibchen formen und in Butterschmalz herausbacken.
6. Mit Sauerrahmsauce und Salat servieren.