Bärlauchlaibchen

www.fitdurchsleben.com

Zutaten für 5 Personen:

375	g	Knödelbrot
4	EL	Mehl, glatt
100	g	Bärlauch, gewaschen und fein hacken
200	ml	Milch, lauwarm
4	ST	Eier, Größe M
200	g	Bergkäse, gerieben
3	ST	Knoblauchzehen, fein hacken
		Salz, Pfeffer aus der Mühle

Raffiniertes Öl zum Braten der Laibchen

Herstellung:

1. Das Knödelbrot mit dem Mehl vermischen und den feingehackten Bärlauch untermengen.
2. Lauwarmer Milch, Eier, Käse dazugeben und gut vermengen.
3. Mit Knoblauch, Salz und Pfeffer würzen.
   Die Masse eine halbe Stunde langziehen lassen.
4. 10 Laibchen formen (Knödel drehen – flach drücken – etwas formen) und in einer Pfanne mit heißem Öl beidseitig auf beiden Seiten ca. 3 Minuten gold-braun backen.