

Bärlauch Laibchen



Zutaten:

1 Bund Bärlauch, 1 Prise Pfeffer, 3EL Mehl, 5EL Olivenöl, 150ml Milch, 3 Stk. Eier, 150g Käse (gerieben), 300g Semmelwürfel, 2Stk. Knoblauchzehen, 1 Prise Salz

Zubereitung:

Bärlauch waschen, fein hacken. Knoblauch schälen und ebenfalls fein hacken oder pressen.

Die Semmelwürfel mit Milch, Ei, Käse und Bärlauch vermengen und gut abrühren. Mit Knoblauch, Salz und Pfeffer würzen.

Die Masse eine halbe Stunde lang ziehen lassen. Dann das Mehl untermischen. Laibchen formen und in einer Pfanne mit heißem Öl beidseitig goldbraun backen.

Gutes Gelingen 😊