

#### Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

#### Schwierigkeit:

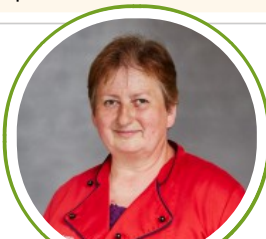
einfach

#### Zutaten:

5 dag gelbe Zwiebeln  
2 EL Öl  
0,5 TL Majoran  
30 dag Faschiertes, gemischt  
1 TL Petersilie, gehackt  
Kräutersalz  
Pfeffer, gemahlen  
5 dag Butter  
25 dag Magertopfen  
2 EL Mehl  
4 EL Sauerrahm  
4 Stk. Eier

#### Mein persönlicher Tipp

Blattsalat der Saison oder  
Erdäpfel dazu servieren!



**Marianne Gruber**

Seminarbäuerin im Bezirk Lilienfeld

## Topfen-Fleischauflauf



Foto: Bernhard Michal - Nicht zur freien Verwendung

#### Zubereitung

- Die fein gehackte Zwiebel in einer Pfanne mit etwas heißem Öl hellbraun rösten.
- Das faschierte Fleisch dazugeben und alles gut durchrösten, mit Majoran sowie fein gehackter Petersilie abschmecken, salzen, pfeffern und kalt stellen.
- Die Butter schaumig rühren, Topfen, Mehl, Sauerrahm und nach und nach die Eier begeben.
- Das Fleisch untermischen und noch einmal gut würzen.
- In eine befettete Auflaufform füllen und im vorgeheizten Backrohr bei 190°C ca. 35 Minuten backen.

#### Quellen:



Landwirtschaftskammer

Niederösterreich: *Topfen entdecken – Vielfalt schmecken*

