



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-Fleischaufauflauf

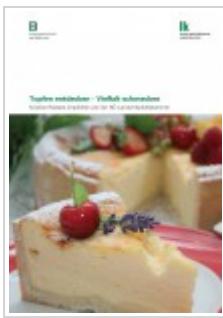


Foto: Bernhard Michal - Nicht zur freien Verwendung

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 beigeben.
- 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*



lk Bäuerinnen
Österreich

Eine Initiative des
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschafts- und
Ressort für die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gemeinden

