



**Kochdauer:**

Schnell gekocht (bis 30 Minuten)

**Schwierigkeit:**

einfach

**Zutaten für 4 Portionen:**

- 400 g Faschiertes
- 200 g Bröseltopfen
- 1 Stk. Ei
- Salz
- 3 Stk. fein gehackte Zwiebeln
- Majoran
- Thymian
- Knoblauch
- Pfeffer
- Petersilie
- Oregano
- Basilikum
- 4 EL Haferflocken

**Mein persönlicher Tipp**

Als Beilage kann man zu den Laibchen Ratatouille, Erdäpfelpüree oder Ofenerdäpfel servieren!



**Monika Schachner**

Seminarbäuerin aus St. Stefan ob Leoben



**Quellen:**



Monika Schachner: *Privatrezept*

## Topfen-Fleisch-Laibchen



Foto: VrK/Alexander Stiegler - Nicht zur freien Verwendung

**Zubereitung**

- Zwiebel in etwas Öl anrösten, Knoblauch kurz mitrösten und auskühlen lassen.
- Faschiertes mit dem Topfen, dem Ei und den Gewürzen gut durchkneten, gerösteten Zwiebel und Getreideflocken dazugeben und nochmals fest durchkneten.
- Aus der Masse Laibchen formen und in Butterschmalz, Fett oder Öl bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten braten oder grillen.