



Unsere knusprigen Bärlauchkäseläibchen



Für 4 Leut' brauchts Ihr:

- 4 gekochte Kartoffeln
- 2 Karotten
- 1 Zwiebel
- 2 Eier
- 50 ml Milch
- 3 Handvoll Semmelknödelbrot
- 100g Bärlauchkäse
- Salz
- Semmelbrösel zum Wälzen, Butterschmalz zum Braten

Karotten, Zwiebel und Käse fein würfelig schneiden. Die gekochten Erdäpfel durch eine Kartoffelpresse drücken, alle Zutaten gut miteinander vermischen und 5 Minuten ruhen lassen.

Mit feuchten Händen kleine Laibchen formen und in Semmelbrösel wälzen und in heißem Butterschmalz rundum anbraten.

Feinschmeckertipp:

Ein Dip aus Sauerrahm, Knoblauch, Salz und Pfeffer passt perfekt, ein gemischter Salat ebenso!

... und immer frisch auf:

www.kaesealm.at

