

Rezept aus der ORF-Sendung „Studio 2“



Bärlauchlaibchen

Koch: Elisabeth Lust-Sauberer

Zutaten:

500g Erdäpfel
1 Ei
100g Mehl
1 Handvoll Bärlauch
100g schnittfester Schafskäse
Salz
Öl zum Backen

Zubereitung:

Erdäpfel kochen, schälen und pressen. Bärlauch hacken.

Aus Erdäpfel, Ei, Salz und Mehl rasch einen Teig kneten. Schafskäse in Würfel schneiden und mit dem gebackenen Bärlauch einkneten. Laibchen formen und im Öl backen

Tipp: für in Fett gebackene Erdäpfelgerichte verwende ich lieber festkochende Erdäpfel.