



Weißkraut-Kartoffellaibchen

Vorbereitungszeit: ca. 20 Minuten

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Zutaten

- 4 Kartoffeln
- 500 g Weißkraut, 1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen
- 2 Eier
- 40 g Vollkornmehl
- 30 g Semmelbrösel
- 1-2 EL Magertopfen
- 90 g geriebenen Käse
- 1-2 EL Öl zum Braten
- Petersilie, Salz, Pfeffer, Dill

Vorteile

- regional erhältlich
- Saison ca. August bis Dezember

Zubereitung

- Die Kartoffeln und Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Das Weißkraut ebenfalls in feine Blättchen schneiden (Streifen und dann teilen).
- Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel darin dünsten. Im Anschluss die Kartoffeln und das Kraut zugeben und für circa 15 Minuten bissfest braten. Danach das Gemüse etwas auskühlen lassen.
- Nun den Knoblauch pressen und mit den Eiern, Brösel, dem Magertopfen, Mehl, Käse und den Gewürzen in einer Schüssel gut vermengen. Danach das Gemüse hinzugeben und erneut gut kneten.
- Zum Schluss Laibchen formen und von beiden Seiten in einer Pfanne gut durchbraten.

Unser Tipp: Zu diesem Gericht passen ausgezeichnet ein Schnittlauchdip (etwas Leichtjoghurt, Magertopfen, Schnittlauch, Knoblauch und Gewürze vermengen) und ein bunter Salat.