

Gebratene Käselaiibchen

Zutaten:

- 500 g Knödelbrot
- 200 ml Milch
- 3 El. Creme fraiche
- 2 Eier Sz. Pf.
- 3 mehlig Kartoffeln – gekocht und noch warm passiert
- 100 g Bregenzerwälder Bergkäse würzig
- 100 g Bregenzerwälder Bergkäse mild – beide klein würfelig geschnitten

So wird's gemacht:

Knödelbrot mit Milch, Creme fraiche, Eiern und Gewürze vermengen und ziehen lassen. Kartoffeln und Käse dazugeben und abschmecken. Aus der Masse mit feuchten Händen flache Laibchen formen. In Butterschmalz langsam goldbraun braten.

Dazu passt Blattsalat oder Gemüseragout.

(für die „anti Vegetarier“ kann man feine Schinkenwürfel in die Masse geben)