



Käse-Fleischlaiberl

Zubereitung

Faschiertes mit Salz, Pfeffer und Petersilie würzen eine kleingeschnittene Zwiebel, die 2 Eier und den geriebenen Bergkäse dazu geben und verrühren dann das eingeweichte Brötchen dazu und nochmals verrühren!

Öl in Pfanne mit einem Esslöffel Fleisch herausnehmen und zu Laibchen formen und in die Pfanne geben und heraus braten!

Kartoffelpüree und gr. Salat dazu servieren! :-)

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Gabriela Molterer.

Zutaten

300g Faschiertes

1 Zwiebel

1 altbackenes Brötchen

2 Eier

Salz, Pfeffer, Petersilie

etwas Bergkäse

Öl