



Ein Rezept aus der Neubergerhof-Küche:

KARFIOL-KÄSE-LAIBCHEN

1-2 Karfiolrosen kochen und fein hacken.

4-5 gekochte Kartoffeln dazupressen und mit ca. 100-150g geriebenen Käse, 2 Eier, etwas Knödelbrot und Semmelbrösel zu einer mittelfesten Masse verarbeiten.

Mit Salz, Pfeffer, geriebener Muskatnuss und etwas Petersilie würzen.
Laibchen formen und langsam in der Pfanne ausbacken.

**Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht das
Neubergerhof- Küchenteam**