

**ZUTATEN:**

- 1-2 Karfiolrosen
- 4-5 gekochte Erdäpfel
- ca. 100-150 g geriebenen Käse
- 2 Eier
- etwas Knödelbrot
- etwas Semmelbrösel
- Salz, Pfeffer,  
geriebene Muskatnuss, Petersilie

# Karfiol-Käse-Laibchen

**ZUBEREITUNG:**

1-2 Karfiolrosen kochen und fein hacken.

Nun 4-5 gekochte Kartoffeln dazupressen und mit ca. 100-150 g 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.

Nach Belieben mit beispielsweise Blattsalat servieren.



**DAUER:**  
ca. 30 Minuten



**PORTIONEN:**  
4 Personen



**SCHWIERIGKEIT:**  
leicht



Gutes Gelingen und guten Appetit  
wünscht das Neubergerhof-Küchenteam