



## **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**