

Vogelmiere Laibchen

Zutaten:

250 g	Knödelbrot
2 Stück	Kartoffel, gekocht
4 - 5 Stück	Eier
100 g	Bergkäse
2 Handvoll	Vogelmiere
1 Schuss	Milch
2 Essl.	Butter zum braten
	Salz
1-2 Essl	Suppengewürz (selbstgemacht)

Zubereitung:

Die Vogelmiere frisch ernten, von Insekten befreien und wenn nötig kurz mit Wasser abspülen und mit einer Küchenrolle abtrocknen. Danach die Kräuter und den Eiern mit einem Küchenmixer gut mixen. Den Käse klein reiben, die gekochten Kartoffel zerstampfen und die übrigen Zutaten in einer Schüssel geben und zu einem lockeren „Knödelteig“ zusammenrühren. Kurz stehen lassen. Jetzt werden die Laibchen geformt und vorsichtig rausgebacken. Serviervorschlag: Am besten schmecken diese Laibchen auf einem Kräuterdip serviert.

