

## KLEINGÄRTNER REZEPT 27.6.2013 (Gemüselaubchen mit Knoblauchtöpfen)



### Zutaten für 4 Personen:

#### Laibchen:

600 g gemischte Gemüse wie Karotten, Lauch, Erbsen, Paprika, etc

300 g Erdäpfel

1 – 2 Zwiebeln

2 – 3 Eier

200 – 300 g Haferflocken

Salz, Pfeffer

frische Kräuter wie Petersilie, Dill, Thymian oder Majoran

geriebene Muskatnuss

Semmelbrösel zum Wenden

Öl zum Braten

#### Knoblauchtöpfen:

250 g Topfen

250 g Sauerrahm

Salz, Pfeffer

4 Knoblauchzehen

frische Kräuter der Saison

3 Esslöffel Olivenöl

**Zubereitung:**

1. Gemüse und Erdäpfel schälen und fein raspeln. Zwiebeln fein hacken und das Gemüse mit Eiern und Haferflocken vermischen. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und gehackten Kräutern würzen.
2. Die Masse rasten lassen. Die Konsistenz mit Haferflocken oder Semmelbröseln ausgleichen. Aus der Masse Laibchen formen, in Semmelbrösel wenden und dann in wenig Öl in einer beschichteten Pfanne herausbraten.
3. Topfen, Sauerrahm und frisch gepressten Knoblauch verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Gehackte Kräuter und etwas Olivenöl untermischen und den Knoblauchtöpfen zu den Gemüselaubchen servieren.