



Bulgurlaibchen

Zubereitungsdauer: 25 Minuten + Backzeit 20 Minuten

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zutaten für 4-6 Personen:

1 Frühlingszwiebel

½ Zucchini

2 Karotten

2 EL Butter

2 Eier

2 EL Weizenmehl

75 g Käsereste

125 g Magertopfen

Salz und Pfeffer

und Butter zum Braten

1. Die Frühlingszwiebel wird in feine Ringe geschnitten.
2. Die Zucchini und die geschälten Karotten werden grob raspelt.
3. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und in etwas Butter etwa 3 Minuten andünsten.
4. Der Bulgur kommt in eine große Rührschüssel.
5. Die Eier werden hineingeschlagen und das Mehl in die Mischung gegeben.
6. Die Käsereste in kleine Würfel schneiden und zum Bulgur geben.
7. Den Magertopfen hinzufügen.
8. Die ganze Mischung ordentlich durchrühren und mit Salz und Pfeffer geschmacklich verfeinern.
9. Die Mischung ein paar Minuten durchziehen lassen und mit den Händen zu Laibchen formen und in einer Pfanne mit Butter von beiden Seiten goldbraun rausbraten.

