



Topfen-Laibchen mit gegrilltem Paprika und sonnengetrockneten Tomaten



Zutaten für 4 Personen

700g mehlig-e Erdäpfel

2 Becher feiner Schaftopfen, je 150g

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

7 EL Rapsöl (vom gegrillten Gemüse)

2 EL Petersilienblätter

1 Bund Schnittlauch

2 Eier

60g Semmelbrösel

1 Tasse gegrillte Paprika, 180g



1 Tasse Pomodori Secchi – sonnengetrocknete Tomaten, 180g

2 TL Thymianblätter

2 Prisen Kristallzucker

2 EL Balsamico

1 EL Rapsöl (vom gegrillten Gemüse)

Salz

Pfeffer

Zubereitung

Erdäpfel ca. 20 Minuten weich kochen. Erdäpfel abgießen, ausdampfen lassen und schälen. Durch eine Erdäpfelpresse in eine Schüssel drücken oder mit einem Kartoffelstampfer stampfen und den Schaftopfen dazugeben.

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin glasig anschwitzen. Eine Hälfte der Zwiebelmischung zur Topfenmasse geben, die andere Hälfte warm halten. 1 EL Petersilie grob hacken. Schnittlauch fein schneiden und die Hälfte mit der gehackten Petersilie zur Topfenmasse geben. Eier, 50g Brösel, Salz und Pfeffer dazu geben und verkneten. 8 Laibchen aus der Masse formen und in übrigen Semmelbröseln wälzen.

Backrohr auf 80°C (Ober-/Unterhitze, 60°C Umluft) vorheizen. 3 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und die Laibchen darin bei mittlerer Hitze ca. 8 Minuten auf beiden Seiten goldbraun braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Auf ein Backblech legen und auf mittlerer Schiene warm halten.

Gegrillte Paprika und Pomodori Secchi vom Öl trennen und in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Kurz in der Pfanne erwärmen und den Thymian (geschnitten) beimengen.

Restliche Zwiebelmischung mit Zucker, etwas Salz und Pfeffer sowie Essig, Öl und dem gegrilltem Gemüse vermischen.

Laibchen mit Gemüse anrichten. Mit restlicher Petersilie (1EL) und Schnittlauch bestreuen und servieren.

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten

Garzeit: ca. 20 Minuten

Schwierigkeitsgrad: simpel

Mahlzeit 😊