



Ländle Topfenlaibchen mit Paprikagemüse

Zubereitung für 4 Personen:

250 g Ländle Speisetopfen
4 EL Dinkelgrieß
6-8 EL Dinkelmehl
1 Ei
1 TL Salz
etwas Pfeffer
2 EL Petersilie tiefgekühlt
Ländle Butter zum Braten
1 rote Paprika
1 gelbe Paprika
1 EL Paprikapulver geräuchert
2 EL Ländle Rahm

Für die Laibchen den Ländle Topfen mit dem Ei gut verrühren. Nach und nach Grieß und Mehl zufügen und je nach Konsistenz die Menge dosieren. Es sollte eine zähe Masse entstehen.

Die Paprika waschen und in grobe Streifen schneiden. In einer Pfanne Ländle Butter schmelzen. Mit einem Löffel die Topfenmasse in die Pfanne geben und flach drücken. Bei mittlerer Hitze einige Minuten gut auf einer Seite anbraten, dann wenden.

Die Paprika in einer anderen Pfanne anbraten bis sie weich werden. Mit Paprikapulver und Salz würzen. Dann mit Ländle Rahm ablöschen und zur Seite stellen.

Das Paprikagemüse auf einer Platte anrichten und die Laibchen darauf garnieren.