

Florian Lammer

Fleischlaibchen mit Käferbohnenkern und Süßkartoffelpommes

Zutaten (für 4 Personen):

- 8 steirische Käferbohnen
- 2 Süßkartoffeln
- 200g Faschiertes
- 1 Ei
- 1EL Semmelbrösel
- 1 Zwiebel
- Salz
- Pfeffer
- Petersilie
- Öl



Zubereitung:

- I. Die Zwiebel und die Petersilie ganz fein zerhacken
- II. Süßkartoffeln zu Stäbchen schneiden
- III. In einer Schüssel die Zwiebel, die Petersilie, Gewürze, Semmelbröseln, ein ganzes Ei und das Fleisch vermischen.
- IV. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen, währenddessen 8 kleine Laibchen formen und jeweils mit einer Käferbohne füllen.
- V. Während die Laibchen braten, gleichzeitig eine Pfanne Öl erhitzen und die Süßkartoffel darin frittieren. Wer mag, kann die Stäbchen auch braten, um Fett zu reduzieren. Die Pommes je nach Belieben würzen.

Guten Appetit wünscht Florian Lammer!