



Kräuterbratlinge

Zutaten:

Für die Bratlinge:

250g Landliebe Schichtkäse
40g Landliebe Butter
5 EL Weizenvollkornmehl
2 Eigelb
2 EL frische Kräuter, z.B. Schnittlauch und Petersilie
2 - 3 Tropfen Tabasco
2 Eiweiß
Salz

Für den Dip:

200g Landliebe Joghurt
1 kleine rote Chilischote (ersatzweise ½ kleine rote Paprika)
2 EL gehackte Kräuter (z.B. Schnittlauch)
Salz, Pfeffer



Zubereitung:

Schichtkäse in einem Tuch gut ausdrücken. Mit Mehl, Eigelb, Kräutern, Tabasco und Salz verrühren und abschmecken. Eiweiß steifschlagen und unterheben. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und pro Bratling 1 Esslöffel Quarkmasse in die Pfanne geben, etwas flachdrücken und nacheinander 16 Bratlinge goldgelb backen.

Für den Dip die Chilischote längs halbieren, entkernen und fein würfeln. Joghurt mit Chiliwürfeln und Kräutern verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Landliebe wünscht einen guten Appetit!