

# Südoststeirische Pilzlaibchen

4 Personen

Menge	Zutaten
200 g	Käferbohnen gekocht
150 g	Austernpilze
1 Stk.	Karotte
100 g	Zwiebel
1 Stk.	Ei
3 EL	Semmelbrösel
1 TL	Petersilie
½ TL	Salz
	Pfeffer
60 ml	Rapsöl

Gekochte Käferbohnen abtropfen lassen, Karotte grob raspeln, Zwiebel hacken, Austernpilze grob hacken. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, die Karotten-Zwiebel-Austernpilzmischung anbraten, und bei niedriger Temperatur bissfest dünsten. Käferbohnen zerstampfen, mit der Gemüsemasse und der Petersilie, sowie dem Ei, Salz und Pfeffer vermischen. Die Semmelbrösel dienen zum Regulieren der Feuchtigkeit in der Masse, deshalb zuerst nur die Hälfte dazugeben, und bei Bedarf erhöhen, bis eine gut formbare Masse entstanden ist. 8 Laibchen formen, in Brösel wenden und in wenig Öl bei mäßiger Hitze braten.

Eine perfekte Alternative zum Faschierten Laibchen!

