

Brot-Käse-Taler



Zubereitungszeit

30 Minuten

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 670 kcal

Eiweiss: 26 g

Fett: 23 g

Kohlenhydrate: 88 g

Tipps zu diesem Rezept

- Menge reicht als Beilage für 6-7 Personen, z.B. zu Saucenfleisch.

Zutaten für 4 Portionen

3 EL	Butter
750 g	Ruchbrot vom Vortag
80 g	geriebener Greizerzer
2	Eier
1 Bund	Petersilie
	Salz
	Muskatnuss
3 EL	HOLL-Rapsöl (hoch erhitzbar)

Zubereitung

1. Butter schmelzen. Brot entrinden, in Stücke schneiden und zerzupfen. Brot, Käse, Eier und Butter zu einer Masse verkneten. Petersilie hacken und unter die Masse mischen. Masse mit Salz und Muskat abschmecken. Etwas Brotmasse in eine kleine Kelle geben, festdrücken und auf Backpapier stürzen. Taler im Öl bei mittlerer Hitze 8-10 Minuten braten. Dazu passt Salat, z.B. Zuckerhut und Cicorino rosso.