

Rezeptvorschlag
Städtischer Kindergarten und Hort „Herrenhaus“ Fischl
Fischlstraße 32, 9020 Klagenfurt a. Ws.



Spinatlaibchen

Zutaten:

10	Semmeln
750 ml	Milch
375 g	Champignons
500 g	Blattspinat
2 St	Zwiebeln
10 EL	Rapsöl
	Salz
	Muskatnuss
5 Zehen	Knoblauch
5-6 EL	Brösel
½ Bund	Petersilie
5 St	Eier



Zum Formen oder Sesam
Rapsöl zum Braten

Zubereitung:

Die Semmeln klein schneiden, mit Milch übergießen und ziehen lassen.

Champignons blättrig schneiden. Tiefgekühlten Blattspinat auftauen, abtropfen lassen und klein schneiden. (Den frischen Spinat waschen und klein hacken).

Die klein gewürfelten Zwiebel in Öl anrösten, Champignons und Spinat dazugeben und einige Minuten dünsten. Dann die Masse auskühlen lassen. Die Semmeln ausdrücken, klein hacken oder passieren. Alle Zutaten, auch die Gewürze zur Semmelmasse geben und gut vermengen.

Laibchen formen, in Brösel oder Sesam wälzen und in wenig Rapsöl braten.