



Valentin Bargehr



Spinatlaibchen mit Topfen und **SANNIS BIO-LEINÖL** mit Rosmarin

- 300 g Frischer Blattspinat
- 130 g Ländle Topfen
- 60 g flüssige Ländle Butter
- 3 Eier
- 250 g Semmelbrösel oder Knödelbrot
Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Knoblauch

Blattspinat mit Topfen, Butter und Eiern fein pürieren, mit Semmelbrösel oder Knödelbrot vermengen und würzen, eine halbe Stunde rasten lassen.

Laibchen formen und kurz in Butter anbraten, dann bei 180 Grad im Ofen 15 Minuten lang fertig garen.

Die Laibchen anrichten und mit **SANNIS Bio-Leinöl mit Rosmarin** verfeinern!

SANNIS