

DAS ORIGINAL REZEPT



Kartoffel-Bärlauchlaibchen

Zutaten:

- 1 kg gekochte Kartoffeln
- 1-2 Jungzwiebeln
- 1 Hand voll frischen Bärlauch oder
gerebelten Bärlauch von MAWEA
- 1 TL Salz
- ¼ TL Pfeffer
- etwas *Thüringer Majoran*
(*Original Ascherslebener Ware*)



Zubereitung:

- kalte geschälte Kartoffeln raspeln
- frischen Bärlauch klein schneiden
(oder gerebelten Bärlauch von MAWEA verwenden)
- Zwiebeln klein schneiden
- Salz, Pfeffer und *Thüringer Majoran* dazu geben
- Laibchen formen, fest zusammendrücken und in Olivenöl auf beiden Seiten knusprig braten

Dazu servieren Sie eine Schnittlauchsoße und grünen Salat.

Guten Appetit!