

## Resis



## Kohllaibchen

Zutaten: ½ Kohl,  
1Zwiebel,  
125g Topfen,  
1Ei,  
30g Parmesan,  
Kümmel, Salz, Pfeffer,  
Brösel nach Bedarf.

Zubereitung: Kohl schneiden, etwas dünsten, kalt abschrecken und grob pürieren.  
Zwiebel hacken und in Öl anrösten.  
Alle Zutaten vermengen, Laibchen formen und in Öl goldbraun braten.

