

# Pikante Quittenlaibchen

Du brauchst dazu folgendes:

- 2 Quitten mit Schale fein gerieben
- 2 Zehen Knoblauch gepresst oder fein geschnitten
- 5 EL Mehrkornflocken
- 2 Eier – können durch zwei EL geschrottetem Leinsamen ersetzt werden (quellen)
- Kräuter nach belieben und Kräutersalz
- ½ TL Weinsteinbackpulver
- 3 EL Käse gerieben – funktioniert auch wunderbar mit veganem Käse
- 3 EL Brösel
- 3 EL Sesam
- 2 EL Brennesselsamen
- ½ TL Senfpulver
- 2 TL Vollkornmehl
- Gewürze wie Chili usw. nach belieben und Geschmack



Alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut verrühren, dann eine Zeitlang stehen lassen, damit sich alles gut miteinander verbindet.

Jetzt Laibchen formen und bei sehr geringer Temperatur in einer Pfanne mit etwas Öl langsam ausbacken.

## Dazu kann man einen Herbstsalat mit Birnen servieren:

Radiccio Salat, Birnen, Weintrauben und wer mag Käse auf einem Teller anrichten.

Als Dressing passt gut Zitronensaft mit Honig verrühren etwas Essig ( Frucht oder Kräuternessig) und Öl sowie Salz und Pfeffer vermengen und über den Herbstsalat träufeln.

Mit Walnüssen bestreuen und zu den Laibchen servieren.

---

Als Dip kann ich dann noch ein Chutney von „ Katharina`s Delikatessen“ empfehlen.

Alle Sorten schmecken hervorragend und es gibt sie in verschiedenen Geschmacksrichtungen in der Kräuterranke zu kaufen!

MAHLZEIT und gutes GELINGEN!

