

Spinat-Hüttenkäse-Laibchen

300 g TK-Blattspinat
150 g Hüttenkäse
100 g Topfen
50 g Halloumi
70 g Vollkorn-Semmelbrösel
2 Eier
2 Stangen Jungzwiebel
Salz, Pfeffer, Muskatnuss (oder 5 Epices)

So wird's gemacht

Backrohr auf 200 Grad aufheizen.

Spinat auftauen lassen, etwas ausdrücken und klein schneiden.

Jungzwiebel in Ringe schneiden und kurz in einer beschichteten Pfanne anrösten. Halloumi fein reiben. Den Spinat mit allen anderen Zutaten gut vermischen, 20-25 kleine Laibchen formen und auf ein Backblech (mit Backpapier) auflegen. Etwa 20 Minuten bei 200 Grad goldbraun backen.

Dazu passt eine Kräutersauce, z. B. aus griechischem Joghurt und frischen Kräutern. Diese Laibchen sind sommerlich leicht und ideal zum Mitnehmen (schmecken warm und kalt).

