

Nuss-Laibchen



Nuss-Laibchen

2 **Zwiebeln** schälen, schneiden und in Öl braten

2 EL **Mehl** dazugeben , verrühren und mit

1 Tasse **Wasser** aufgießen und unter Rühren eindicken lassen

2 TL **Oregano** (oder anderes Lieblingsgewürz)

Pfeffer

Salz oder Gemüsesuppenpulver

1 Tasse **Semmelbrösel**

2 Tassen **Nüsse** gemahlen und

2 EL **Zitronensaft** hinzufügen, verrühren, verkneten und Laibchen daraus formen. Diese (cirka 8-10 Stück) in einer Pfanne mit Öl braten.

Share this: