



BeO-Kochtipp

Thonküchlein

Für 4 Personen

Zutaten

- 250 g altbackenes Brot
- 4 dl Bouillon
- 1 Zwiebel
- 1 Ei gehackte Petersilie
- 1 Ei gehackter Schnittlauch
- 2 Ei Butter
- 200 g Thon
- 2 Eier
- Salz
- Pfeffer
- Muskat

Zubereitung

Brot in Würfel schneiden und mit der heissen Bouillon übergiessen, 15 Minuten ziehen lassen.

Zwiebel fein hacken und mit der Petersilie und dem Schnittlauch in der Hälfte der Butter andünsten.

Thon und Brot mit einer Gabel zerkleinern und vermischen, Zwiebel, Petersilie, Schnittlauch und verklopfte Eier beifügen und gut verkneten, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Masse zu Küchlein formen und in der übrigen Butter goldgelb backen.

Rezept aus dem Buch:

Schweizer Bäuerinnen
und Landfrauen Kochen

