

Rezept

Quark-Wurst-Pflanzerl

Ein Rezept von Quark-Wurst-Pflanzerl, am 29.09.2023

Zutaten

2 Scheiben altbackenes Weißbrot (etwa 60 g, vom Vortag)	1 rote Paprikaschote
1 rote oder weiße Zwiebel	8 Zweige Thymian
250 g rohe Bratwürste	100 g Quark (auch fein: Frischkäse)
2 Eier (M)	Salz
Pfeffer	2 EL Olivenöl

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 355 kcal

Zubereitung

1. Die Brotscheiben in einer Schüssel mit lauwarmem Wasser begießen und einweichen, bis sie weich sind. Die Paprikaschote längs halbieren, den Stiel und die Trennhäute mit den Kernen herauslösen. Die Schote waschen und klein würfeln. Die Zwiebel schälen und sehr fein hacken. Thymian abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen von den Zweigen streifen. Die Bratwurstmasse in kleinen Stücken aus den Häuten drücken.
2. Brot ausdrücken und klein zerpfücken. Mit Paprika, Zwiebel, Thymian, Bratwurstmasse, Quark und Eiern in eine Schüssel geben, mit Salz und Pfeffer würzen. Alles sehr gründlich vermischen.
3. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Wurstmasse in 8 gleich großen Häufchen in die Pfanne setzen und leicht flach drücken. Die Pflanzerl bei mittlerer Hitze etwa 5 Minuten braten, dann wenden und noch mal so lange braten. Die Pflanzerl schmecken warm und kalt.