

## Panierte Kartoffel- Käselaiabchen



Menge	Zutaten	Zubereitung
1 Pckg. = 750g	Frischkloßteig (Kühltheke)	Kloßteig in 6 Portionen teilen. Zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel dünn auswellen. Würzen, mit Käse belegen, zusammenklappen, Ränder gut verstreichen.
6 Scheiben	Gauda, etwas dicker Salz, Pfeffer	
ca. 6 EL	Mehl	<b>Panieren:</b> Panierschalen mit Mehl, verquirlte Eier und Semmelbrösel füllen. Käselaiabchen einzeln der Reihe nach panieren, die Semmelbrösel gut festdrücken. In Butterschmalz bei <b>mittlerer Hitze</b> in der Pfanne langsam ausbacken. Mehrmals wenden!
1-2	Eier	
Etwa 100 g	Semmelbrösel	
	Butterschmalz	
1	Zitrone	

**Garnierung: Zitronenschleifen und Petersilie, Preiselbeeren**