

Rezepte für Kräuter-Leckerlis

Kräuter-Kugeln

Zutaten:

- 🐾 250g Haferflocken (Hirseflocken, Buchweizenflocken)
- 🐾 3 Eier
- 🐾 100g magere Leberwurst
- 🐾 eine Handvoll frische Kräuter
- 🐾 ggf. etwas Öl

Zubereitung:

1. Kräuter grob schneiden und mit den restlichen Zutaten vermengen
2. Mit dem Pürierstab zu einer cremigen Masse mixen. Falls die Masse zu fest ist, noch etwas Öl zugeben
3. Mit den Händen kleine Kugeln formen
4. Auf einem Backblech verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad rund 15 Minuten backen



