

# Leberwurstpflanzlerl

(für 4 Personen):



---

## Zutaten:

- 300 g Apfel-Zwiebel-Leberwurst
- 2 alte Brezen
- ½ Zwiebel
- Milch, zum Einweichen der Brezen
- 1 Ei
- Salz, Pfeffer, Schnittlauch zum Würzen



- Brezen in Würfel schneiden und in Milch einweichen
- Zwiebeln würfeln und in etwas Fett leicht goldbraun anbraten
- Die Brezen ausdrücken und mit den Zwiebeln, der Leberwurst, Ei, Schnittlauch und den Gewürzen zu einem Teig vermischen
- mit angefeuchteten Händen kleine Pflanzlerl formen und auf der Grillplatte knusprig braten