



Dinkel Käse-Laibchen mit Joghurtdip

Zutaten für 2 Personen

Zubereitungsdauer:

Airfryer 190 °C – 6 Minuten

Pfanne - ca. 5 Minuten pro Seite

Zutaten:

100 g Dinkelflocken

1 Frühlingszwiebel

1 Knoblauchzehe

100 g Schlanke Linie Pizzakäse

1 TL Primina Halbfettbutter

2 Eier, Salz, Pfeffer aus der Mühle

Joghurtdip:

1 Becher Schlanke Linie Naturjoghurt

frisches Basilikum, Salz

Zubereitung:

Den Airfryer auf 190 °C vorheizen.

Frühlingszwiebel klein schneiden, Knoblauch hacken. Dinkelflocken, Schlanke Linie Pizzakäse, zerlassene Primina, Zwiebel und Knoblauch, Eier, Salz und Pfeffer vermengen und ca. 10 Minuten quellen lassen.

Laibchen formen und im vorgeheizten Airfryer bei 190 °C ca. 6 Minuten backen oder in einer Pfanne auf beiden Seiten je 5 Minuten knusprig braten.

Für den Joghurtdip das Schlanke Linie Naturjoghurt, gehacktes Basilikum und Salz vermengen.