

# LAUBFRÖSCH

<b>NR</b>	<b>MENGE</b>	<b>ZUTAT</b>	<b>ZUBEREITUNG</b>
1	1 Liter	Milch	Leicht erwärmen.
2	500 g	Altbackenes Weißbrot	In Würfel schneiden und in der erwärmten Milch einweichen.
3	3	Eier	In einer Schüssel aufschlagen, gut verquirlen und mit dem Brot vermischen. Einen Topf mit Salzwasser erhitzen.
4	1 EL	Majoran	Zusammen mit
5	Einigen EL	Mehl	Zufügen, so dass ein geschmeidiger und dennoch fester Teig entsteht. Backofen auf 180 Grad vorheizen und eine Gratinform einfetten.
6	Nach Geschmack mit	Salz und Muskat	Würzen.
7	12 schöne	Mangoldblätter	Waschen und von den Mittelrippen befreien.
8	Die ganze	Brot-Farce	Gleichmäßig auf den Mangoldblättern verteilen und zu einem kleinen Päckchen zusammen rollen.
9	Alle	Mangoldpäckchen	Nebeneinander in die Gratinform legen und auf der mittleren Schiene ca. 30 Minuten backen.

TIP: Die Laubfrösch können auch noch, vor dem Backen, mit Käse bestreut werden.