



GEMÜSELAIBCHEN

Fleisch wird ja von den meisten Hunden sehr gerne gefressen. Beim pflanzlichen Anteil sieht das oft ganz anders auch und auch in Mäkelphasen wird das Gemüse doch recht häufig aussortiert. Deswegen darf man es aber nicht weglassen, sondern muss ein bisschen tricksen, um die Akzeptanz zu erhöhen.

In Form von **GEMÜSELAIBCHEN** schmeckt das Gemüse dann gleich viel besser 😊

Wenn sich die Tiere mal daran gewöhnt haben, Gemüse zu fressen, geht es dann meistens viel einfacher, ohne es pimpfen zu müssen. Der Beginn gestaltet sich aber öfter mal nicht so einfach.

Und bei unkomplizierten Fressern kann man so etwas Abwechslung in die Fütterung bringen.

Das Rezept ist nicht kompliziert, schnell gemacht und kann man einfach mal ausprobieren.



ZUTATEN:

- 90g grob geraspeltes Gemüse (hier: Karotten und Kürbis)
- 1 Eiklar ~ 40g
- 60g Magertopfen (= Magerquark)
- 20-30g Buchweizenmehl
- 1 TL gehackte Kräuter (z.B Löwenzahn, Giersch, Brennessel, ...)



ZUBEREITUNG:

- alle Zutaten gut vermischen - die Konsistenz sollte in etwa wie beim Teig für Kartoffelpuffer sein
- kleine Laibchen formen und etwas flach drücken
- etwas Kokosöl oder Schmalz in einer Pfanne erhitzen
- die Laibchen darin kurz anbraten, dann die Temperatur reduzieren und weiter garen, bis das Gemüse durch ist

Die Laibchen man gut portionsweise einfrieren, sie halten sich aber auch 2-3 Tage im Kühlschrank.



Viel Spaß beim Nachkochen 🥕