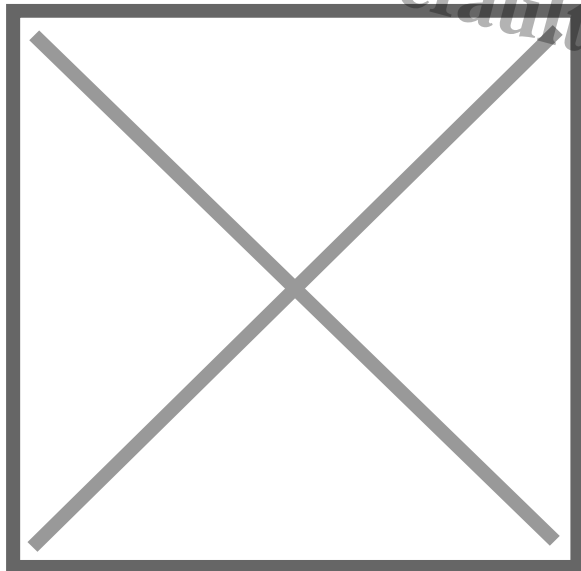




Kartoffelfrikadellen mit Schafskäse

Description



Für 4 Portionen

- 1 kg mehlige Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Butter
- 2 EL Kartoffelstärke
- 2 Eier
- Salz, Pfeffer
- 1-2 TL getr. Thymian
- 200 g Schafskäse
- 4 EL Öl

1. Kartoffeln in kochendem Wasser ca. 20 min. garen. Abgießen, etwas abkühlen lassen und pellen. Kartoffeln in grobe Stücke schneiden.
2. Kartoffeln durch die Kartoffelpresse in eine große Schüssel drücken. Zwiebel und Knoblauch fein würfeln in heißer Butter andrücken.
3. Zwiebel-Knoblauchmischung, Stärke und Eier zum Kartoffelbrei geben, gut verkneten. Mit Salz, Pfeffer und Thymian abschmecken.
4. Feta in 8 Würfel schneiden. Kartoffelmasse in 8 Portionen teilen. Auf der Handfläche etwas flach drücken und die ein Fetawürfel darauf geben.
5. Fetafüllung sorgfältig mit Teig umhüllen, Teig für Frikadellen formen. Öl oder Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen.
6. Kartoffelfrikadellen bei milder bis mittlerer Hitze darin wechselseitig 3 - 5 Minuten goldbraun braten, bis sie innen gar werden.
7. Rosmarin zuletzt mitbraten (oder Thymian, Oregano). Sie geben im heißen Öl ihre Aromen an die Kartoffelfrikadellen ab.

Zubereitung: 30 min. + 20 min. Garzeit

476 kcal/Portion

Category

1. Vegetarisch

Date Created

Juni 10, 2017

Author

rezeptadmin