



Kartoffel-Frikadellen

**Description**

*default watermark*



## Zutaten

1 kg Kartoffeln, mehligkochende

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

10 g Butter

2 Ei(er)

2 EL Kartoffelstärke

Salz und Pfeffer

Thymian

200 g Schafskäse

Öl oder Butterschmalz zum  
Braten

## Zubereitung

Zuerst die Kartoffeln ca. 20 Minuten kochen, abschrecken, schälen, durch die Kartoffelpresse drücken.

Danach die Zwiebel und Knoblauch schälen, fein würfeln, in Butter andünsten, Schafskäse in acht Stücke teilen.

Nun die Eier, Kartoffelstärke, Zwiebel- und Knoblauchwürfel zu den Kartoffeln geben, gut verkneten, mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen.

Aus der Masse acht Frikadellen formen, in die Mitte jeweils ein Stück Schafskäse drücken, mit der Kartoffelmasse gut umhüllen. Öl in einer Pfanne erhitzen, Kartoffelfrikadellen von beiden Seiten goldbraun braten. Jetzt Mit einem gemischten Salat, Gurken- oder Grüne Bohnen-Salat oder geschmorten Kirschtomaten servieren.

*default watermark*

## Category

1. Vegetarisch

**Date Created**

Februar 17, 2024

**Author**

jeanny

*default watermark*