

Kartoffel-Frikadellen mit Schafskäse, Knoblauch-Dip

Für zwei Personen

Für die Kartoffel-Frikadellen:

500 g große Kartoffeln	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
50 g Butter	1 Ei	100 g Schafskäse
1 Bund Thymian	1 EL Kartoffelstärke	Öl, Salz, Pfeffer

Für den Knoblauch-Dip:

1 Zitrone	1 Knoblauchzehe	200 g Crème-fraîche
200 g Saure Sahne	Salz	Pfeffer

Für die Babyspinat-Chips:

100 g frischen Babyspinat	100 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer
---------------------------	-----------------	---------------

Für die Kartoffel-Frikadellen:

Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Kartoffeln schälen, würfeln und in im Topf gar kochen. Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein würfeln und in einer Pfanne in Butter andünsten. Ei trennen.

Eigelb, Kartoffelstärke, Zwiebel- und Knoblauchwürfel und gekochte Kartoffeln in eine Schale geben und gut mit Hilfe eines Handrührgeräts verkneten. Thymian abbrausen, trockenwedeln und klein hacken.

Kartoffelmasse mit Salz, Pfeffer und Thymian kräftig abschmecken. Aus der Masse Frikadellen formen und Schafskäse in die Mitte legen. Dann die Frikadelle gut verschließen.

Öl in Pfanne erhitzen und die Frikadellen von beiden Seiten goldbraun an braten.

Für den Knoblauch-Dip:

Crème fraîche und Saure Sahne vermengen. Knoblauch abziehen, würfeln und dazugeben. Zitrone halbieren und auspressen. Dip mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Für die Babyspinat-Chips:

Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Babyspinat waschen. Olivenöl mit Salz und Pfeffer würzen und den Spinat durchziehen.

Spinat auf ein Backblech legen und für ca. 15 min in den Ofen schieben.

Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Gloria Wiendl am 10. Oktober 2019