

Zitronen-Kartoffel-Püree mit Sesam-Feta und Blattspinat

Für zwei Personen

Für das Zitronen-Kartoffelpüree:

500 g mehligk. Kartoffeln	1 Zitrone, davon Abrieb	100 ml Milch
20 g Butter	Salz	

Für den Sesam-Feta:

200 g Feta	1 Ei	3 EL heller Sesam
Mehl	Pflanzenöl	

Für den Blattspinat:

200 g Blattspinat	4 Kirschtomaten	3 Frühlingszwiebeln
$\frac{1}{2}$ TL Puderzucker	$\frac{1}{2}$ EL heller Sesam	Muskatnuss
1 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für das Zitronen-Kartoffelpüree:

Die Kartoffeln schälen, waschen und in Würfel schneiden. In kochendem Salzwasser weich garen. Abgießen und ausdampfen lassen. Milch mit Salz und Butter erwärmen. Kartoffeln durch Presse drücken, die Milch dazugeben und mit einem Schneebesen cremig rühren. Zitrone waschen und die Schale abreiben. Abrieb unter das Kartoffelpüree rühren.

Für den Sesam-Feta:

Ei aufschlagen und verquirlen. Mit Mehl, Ei und Sesam eine Panierstraße erstellen. Feta abtropfen lassen, in 4 gleichgroße Streifen schneiden.

Feta mit Sesam panieren und in einer Pfanne mit heißem Öl, von allen Seiten goldbraun ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für den Blattspinat:

Tomaten halbieren, mit der Schnittseite nach oben dicht nebeneinander auf einen Teller legen und mit Puderzucker bestäuben. Sesam in einer Pfanne ohne Öl rösten und beiseitestellen. Zwiebeln putzen und in Ringe schneiden. In der Sesam-Pfanne Tomaten mit der Schnittseite nach unten karamellisieren lassen, dann herausnehmen. In einer anderen Pfanne mit Öl, Zwiebeln glasig dünsten. Spinat waschen und trockenschleudern, dann in die Pfanne geben und mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen. Zugedeckt 2-3 Minuten dünsten.

Katrin Anter am 18. Mai 2022