

Quark-Fleisch-Frikadellen mit Kartoffel-Krönchen

Für zwei Personen

200 g gemischtes Hackfleisch	4 Kartoffeln, mittelgroß	1 Zwiebel
$\frac{1}{2}$ Ananas	1 Ei	40 g Paniermehl
2 EL Puderzucker	100 g Magerquark	20 g Margarine
100 g Butter	250 ml Milch	1 EL Olivenöl
Muskatnuss, Salz, Pfeffer		

Die Kartoffeln waschen, schälen und in einem Topf mit Wasser garen. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Anschließend das gemischte Hackfleisch mit dem Quark, den Zwiebeln, dem Ei und Olivenöl vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Nun flache Frikadellen formen und diese in dem Paniermehl wenden. Die Margarine in einer Pfanne erhitzen und die Frikadellen zehn Minuten darin braten. Die Ananas waschen, schälen und zwei Scheiben herausschneiden. Die Scheiben mit Puderzucker bestreuen und in einer Pfanne langsam karamellisieren. Die Milch in einem Topf erhitzen. Die Kartoffeln nun stampfen und mit der warmen Milch zu einem Brei verrühren. Butter unter den Brei schlagen und mit Muskat würzen. Anschließend den Brei durch einen Spritzbeutel zu Krönchen formen. Die Frikadellen mit den Kartoffelkrönchen auf den Tellern anrichten und mit den karamellisierten Ananasscheiben garnieren und servieren.

Marlies Kirsch am 18. November 2013