

# Kasseler mit Brennessel-Spinat, Polenta und Rahmkäse

Für zwei Personen

**Für die Kasseler:**

250 g Kasseler Kotelett Rapsöl

**Für den Brennessel-Spinat:**

200 g frische Brennesseln 200 g Babyspinat 1 Zwiebel  
50 g durchwachsener Speck 1 EL Balkan-Gewürz 2 EL Rapsöl  
5 EL Olivenöl

**Für die Polenta:**

500 g Hart-Weizengrieß 50 g Butter 1 TL Balkan-Gewürz  
1 TL Rapsöl

**Für den Rahmkäse:**

100 g Fetakäse 250 g Quark (40%) 250 g Schmand  
2 Zehen Knoblauch  $\frac{1}{2}$  Bund Schnittlauch Salz, Pfeffer

**Für die Kasseler:**

Kasseler in Scheiben schneiden und in einer Pfanne in Öl von beiden Seiten braun anbraten.

**Für den Brennessel-Spinat:**

Brennesseln und Spinat abwaschen und trocken schleudern. In einen Topf mit kochendem Wasser legen und 10 Minuten kochen, danach in einem Sieb abtropfen lassen.

In einer heißen Pfanne den Speck ohne Öl kross braten.

Zwiebel abziehen, in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Öl anbraten. Spinat und Brennesseln dazugeben, nach und nach Olivenöl zugießen und mit dem Balkan-Gewürz würzen.

**Für die Polenta:**

Wasser in einem Topf zum kochen bringen. Balkan-Gewürz und Butter dazugeben. Weizengrieß hinzufügen und mit dem Schneebesen umrühren bis die Masse glatt geworden ist. Öl hinzugeben und auf einen Teller stürzen.

**Für den Rahmkäse:**

Fetakäse in eine Schüssel geben und mit einer Gabel zerdrücken, Quark und Schmand dazugeben und mit dem Schneebesen glattrühren.

Schnittlauch abrausen, trockenwedeln und kleinhacken. Knoblauch abziehen und durch eine Presse drücken und zusammen mit dem Schnittlauch unter den Käse heben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kasseler mit gebratenem Brennessel-Spinat, Polenta und Rahmkäse auf Tellern anrichten und servieren.

Milan Kostic am 29. Juni 2017