



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten für 4 Portionen:

- 75 dag Erdäpfel, mehlig, gekocht
- 10 dag Mehl
- 1 Stk. Ei
 - Salz
 - Muskat, gerieben
- 2 Stk. Schalotten
- 150 g frischer Spinat
 - Knoblauch
 - Salz
 - Pfeffer, weiß
 - Muskat, gerieben
- 100 g Mozzarella
- 2 EL Butterschmalz

Mein persönlicher Tipp

Mit Blattsalaten und Kräuterdip servieren!



Andrea Eder

Seminarbäuerin in Kärnten

Gefüllte Erdäpfellaibchen



Foto: VrK/Achim Mandler Photography - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

Erdäpfelteig bereiten:

- Gekochte Erdäpfel schälen und noch heiß pressen. Überkühlen lassen. Mit Mehl, Ei, Salz und Muskat kurz durchkneten.

Für die Fülle:

- 1-2 Schalotten und 2 Zehen Knoblauch fein hacken, in Olivenöl kurz anschwitzen. Blattspinat schnell und kurz mitrösten. Pikant abschmecken und auskühlen lassen. Käse (statt Mozzarella kann auch 100 g Schafskäse verwendet werden) grob raspeln und mit dem Spinat vermischen.
- Erdäpfelteig in 16 Stücke teilen, flach drücken. Auf 8 Teile die Fülle verteilen und mit einem zweiten Teil bedecken. Zu Laibchen formen.
- In erhitztem Butterschmalz bei schwacher Hitze beidseitig ca. 5min goldbraun backen.

Image not found or type unknown



Bild 1

Quellen:



Landwirtschaftskammer Kärnten:
Bunte Gemüseschätze

