



#### 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

#### Quellen:

- Landwirtschaftskammer Kärnten:  
*Bunte Gemüseschätze*

## Gefüllte Erdäpfellaibchen

### 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.