

**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

## 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.

**Mein persönlicher Tipp**

Mit Blattsalaten und Kräuterdip servieren!:

**Andrea Eder**

Seminarbäuerin in Kärnten

**Quellen:**

- Landwirtschaftskammer Kärnten:  
*Bunte Gemüseschätze*



Eine Initiative des  
**AGRAR.PROJEKT.VEREIN**

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

■ Bundesministerium  
Nachhaltigkeit und  
Tourismus

LE 14-20  
Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer  
Landesförderfonds für  
die Entwicklung des  
ländlichen Raums:  
Hier investiert Europa in  
die ländlichen Gemeinden

