



**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*

