Kartoffel – Polpette mit Schafskäse

- **Portionen:** 3-4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '3-4', 'yield' : '' });

Herzhaft, fleischlos, abwechslungsreiche, preiswerte Alltagsküche

Zutaten

- 500 g Kartoffeln
- 125 g Schafkäse, zerbröckelt
- 4 Frühlingszwiebeln, gewürfelt
- 3 EL Dill, gehackt
- 1 ganzes Ei
- 1 EL Zitronensaft
- Salz, etwas gemahlener Pfeffer
- Etwas Mehl zum Bestäuben
- Olivenöl und Butter zum Braten

Zubereitungsart

Schritt1

Die Kartoffeln mit etwas Kümmel kochen, pellen und zerstampfen. Den zerkrümelten Schafskäse, die Frühlingszwiebeln, den Dill und Zitronensaft dazu geben; salzen und pfeffern.

Schritt2

Alles mit dem Ei gut verarbeiten und im Kühlschrank auskühlen,fest werden lassen.

Schritt3

Eiskugelgroße Bällchen formen und etwas flach drücken. Mit Mehl bestäuben und in einer Stielpfanne von beiden Seiten goldgelb braten.

Schritt4

Anrichtevorschlag:

Schritt5

Dazu passt gut ein frischer Marktsalat mit einem Kräuterdressing.

Schritt6

Rezeptart: Kartoffelgerichte **Tags:** abwechslungsreiche alltagsküche, fleischlos, herzhaft, preiswert

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kartoffel-polpette-mit-schafskaese/