



# Knusprige Käsekroketten auf Tomatenblattspinat

- **Portionen:** 2-3
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '2-3', 'yield' : " } });
```

Fleischlos, leckere Küche für jeden Tag, frisch, schnell gemacht

## Zutaten

- Für die Käsekroketten:
  - 250 g Semmelbrösel, ev. altbackenes Weißbrot vom Vortag
  - 125 g Gouda, gehobelt
  - 1 Tl Senfpulver (z.B. Colmans)
  - 1 kleine Stange Porree, fein gewürfelt
  - 1/2 Bündchen gehackte Petersilie
  - 6 Eigelbe mit 4 El Wasser verklappert
  - 2 Eiweiß mit 1 El Wasser verklappert
  - Butterschmalz oder Pflanzenöl zu heraus backen
- Für den Tomatenblattspinat:
  - 250 g TK-Blattspinat, aufgetaut, gut ausgedrückt, grob gehackt
  - 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
  - 2 Tomaten ohne Blüte, entkernt, in Würfeln
  - 40 g Butter
  - Knoblauchsatz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Strich geriebene Muskatnuss

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Käsekroketten:

### Schritt2

125 g geriebenes Brot mit dem Gouda Käse, Porree, Petersilie und den Eigelben zu einer glatten Masse verkneten; ca. 15 min. ruhen lassen.

### **Schritt3**

Danach auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer 2-3 cm dicken Rolle formen und in 5-6 cm lange Kroketten schneiden.

### **Schritt4**

Zuerst durch das verklapperte Eiweiß ziehen, dann in den restlichen Semmelbröseln wälzen, etwas andrücken.

### **Schritt5**

In heißem Butterschmalz oder Pflanzenöl 3-4 min. rundherum goldgelb heraus backen; danach auf Küchentrepp ablaufen lassen.

### **Schritt6**

Der Tomatenblattspinat:

### **Schritt7**

Den gut ausgedrückten Blattspinat grob hacken, die Zwiebeln in der Butter glasig anschwitzen.

### **Schritt8**

Den Spinat dazu geben, salzen, pfeffern und mit Muskatnuss würzen. 3-4 min. leise bei kleiner Hitze schmoren lassen. Kurz vor dem Servieren die Tomatenwürfel unterheben.

### **Schritt9**

Dazu schmeckt mir ein sahniges Kartoffelpüree.

**Rezeptart:** Vegetarisch **Tags:** fleischlos, frisch, Hauptgericht, Küche für jeden Tag, preiswert, schnell gemacht., vegetarisch **Zutaten:** Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/knusprige-kaesekroketten-auf-tomatenblattspinat/>