



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/>