



Schinkenkroketten mit Tomaten-Blattspinat

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Ein grundsolides Rezept bestehend aus selbst gemachte Kroketten gefüllt mit Schinken und Petersilie. Dazu eine ganz leichte Nebenspeise bestehend aus Blattspinat mit feinen Tomatenwürfeln. Kroketten selber machen ist übrigens wesentlich einfacher als man denkt. Alles was dazu nötig ist finden Sie in der Rezeptzubereitung. Bei der Zubereitung verfeinern wir die Kroketten mit Schinken und Petersilie, sodass im Ergebnis herzhaft Schinkenkroketten auf den Teller kommen.

Zutaten

- **Für die Schinken-Kroketten**
- 150 g roher oder auch gekochter Schinken, gewürfelt
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 3 El Rapsöl
- 100 g Mehl 405, gesiebt
- 300 ml Milch
- 2 ganze Eier
- 1 Bündchen gehackte Petersilie
- Geriebenes Weiß - oder Panierbrot für die Panade
- 2 ganze Eier mit 2 El Milch verklappert
- Etwas Mehl
- Pflanzenöl zum frittieren
- **Für den Tomaten-Blattspinat**
- 450 g Tiefgekühlter Blattspinat, aufgetaut, gut ausgedrückt
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt (Oder mehr, nach eigenem Geschmack)
- 1 El Butter
- 3 Tomaten ohne Blüte, gebrüht, abgezogen, entkernt, in 2 cm großen Würfeln
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, etwas geriebene Muskatnuss

Die ideale Kroketten Temperatur

Kroketten werden idealerweise aus mehligem Kartoffeln zubereitet. Sie enthalten somit auch viel Wasser. Damit diese beim Ausbacken nicht aufgehen/platzen, sollten Sie darauf achten, das Öl, die

Pfanne oder den Backofen auf nicht zu hoher Temperatur stehen zu haben. Gegen zu viel Feuchtigkeit hilft etwas Speisestärke. Falls Sie frittieren und sich nicht sicher sind, ob das Öl bereits die richtige Temperatur hat, einfach ein Holzstäbchen (Zahnstocher tut es auch) kurz hinein halten. Wenn sich Bläschen am Holz bilden, ist die richtige Temperatur erreicht.

Zubereitungsart

Schritt1

Die Schinken-Kroketten

Schritt2

Die Zwiebelwürfel in dem Rapsöl farblos anschwitzen und das Mehl verrühren, kurz mit angehen lassen. Mit der Milch aufgießen und mit dem Schneebesen verrühren, aufstoßen lassen. Auf dem Feuer mit dem Kochlöffel weiter rühren, ab rösten, bis sich die Masse wie ein Brandteig vom Topfboden löst.

Schritt3

Etwas abkühlen lassen und in eine separat Schüssel umfüllen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen, die Eier einzeln unter rühren, die Petersilie und den Schinken ebenfalls.

Schritt4

Die Masse in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle geben und auf einem bemahlten Blech lange Stränge / Rollen spritzen. Etwas auskühlen lassen, beliebig lange Kroketten schneiden und mit Mehl bestäuben.

Schritt5

Durch die verklapperten Eier ziehen und in Semmelbröseln panieren. Kurz vor dem Servieren in 180 ° C heißem Frittier Fett, 3-4 Minuten knusprig heraus backen. Auf Küchentrepp ablaufen lassen.

Schritt6

Der Tomaten-Blattspinat

Schritt7

Die Zwiebeln mit dem Knoblauch in der Butter glasig anschwitzen, den aufgetauten, gut ausgedrückten Blattspinat 2-3 mal durchschneiden, dazu geben. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss pikant würzen, 2-3 Minuten leise köcheln lassen, zuletzt die Tomatenwürfel unterheben.

Schritt8

Mit den Kroketten zusammen anrichten, dazu einen zünftigen Kartoffelstampf reichen.

Rezeptart: Fleischgerichte, Kleine Gerichte, Partyrezepte, Schnelle Rezepte **Tags:** blattspinat, kroketten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schinkenkroketten-tomaten-blattspinat/>