



Gloria Wiendl

## Kartoffel-Frikadellen mit Schafskäsefüllung, Knoblauch-Dip und Babyspinat-Chips

Zutaten für zwei Personen

### Für die Kartoffel-Frikadellen:

500 g große Kartoffeln  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
50 g Butter  
1 Ei  
100 g Schafskäse  
1 Bund Thymian  
1 EL Kartoffelstärke  
Öl, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Kartoffeln schälen, würfeln und in im Topf gar kochen. Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein würfeln und in einer Pfanne in Butter andünsten. Ei trennen.

Eigelb, Kartoffelstärke, Zwiebel- und Knoblauchwürfel und gekochte Kartoffeln in eine Schale geben und gut mit Hilfe eines Handrührgeräts verkneten. Thymian abbrausen, trockenwedeln und klein hacken.

Kartoffelmasse mit Salz, Pfeffer und Thymian kräftig abschmecken. Aus der Masse Frikadellen formen und Schafskäse in die Mitte legen. Dann die Frikadelle gut verschließen.

Öl in Pfanne erhitzen und die Frikadellen von beiden Seiten goldbraun anbraten.

### Für den Knoblauch-Dip:

1 Zitrone  
1 Knoblauchzehe  
200 g Crème fraîche  
200 g Saure Sahne  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Crème fraîche und Saure Sahne vermengen. Knoblauch abziehen, würfeln und dazugeben. Zitrone halbieren und auspressen. Dip mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

### Für die Babyspinat-Chips:

100 g frischen Babyspinat  
100 ml Olivenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Babyspinat waschen. Olivenöl mit Salz und Pfeffer würzen und den Spinat "durchziehen".

Spinat auf ein Backblech legen und für ca. 15 min in den Ofen schieben.

Gericht auf Tellern anrichten und servieren.