



## Süßkartoffel Feta-Frikadelle auf Blattspinat

### Zutaten für zwei Personen

200g Blattspinat  
350g Süßkartoffeln (gekocht)  
250g mehligere Kartoffeln (gekocht)  
Schalotte, Knoblauch  
Mehl, Chilli  
1 Ei  
150g Feta  
3 El Crème fraîche  
Butter



### Zubereitung:

Zwei Pfannen bereitstellen und erhitzen. Bereits gekochte Kartoffeln schälen und in einer Schüssel bereitstellen. Schalotten und Knoblauch schälen und klein würfeln. Öl in eine der Pfannen geben und die Schalotten, den Knoblauch und Chilli, gegebenenfalls Rosmarin, dazu geben und bei niedriger Hitze anbraten. Ei trennen. Eiklar auf die Seite stellen und das Eigelb zu den Kartoffeln geben. Ein bisschen Mehl in die Schüssel geben und alles zerdrücken und vermischen. Zu den Schalotten ein Stück Butter in die Pfanne geben. Feta zerbröseln zu den Kartoffeln geben. Die Schalotten Mischung vom Herd nehmen und zur Kartoffelmischung dazu geben.

Aus der vermischten Masse Frikadellen formen und in der Pfanne von beiden Seiten bei niedriger Hitze goldbraun anbraten. Eine weitere Schalotte schälen und würfeln und in die andere Pfanne geben. Blattspinat von den groben Stängeln befreien, putzen und zu den Schalotten geben. Sobald der Spinat eingefallen ist, die Crème fraîche dazu geben. Die fertigen Frikadellen auf einem Teller anrichten. Spinat dazu geben, dekorieren, fertig!

Viel Spaß beim Nachkochen und Guten Appetit! Genießen! :)



FRANKEN  
FERNSEHEN