



# Kartoffel - Polpette mit Schafskäse

- **Portionen:** 3-4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '3-4', 'yield' : " } });
```

Herzhaft, fleischlos, abwechslungsreiche, preiswerte Alltagsküche

## Zutaten

- 500 g Kartoffeln
- 125 g Schafkäse, zerbröckelt
- 4 Frühlingszwiebeln, gewürfelt
- 3 EL Dill, gehackt
- 1 ganzes Ei
- 1 EL Zitronensaft
- Salz, etwas gemahlener Pfeffer
- Etwas Mehl zum Bestäuben
- Olivenöl und Butter zum Braten

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Kartoffeln mit etwas Kümmel kochen, pellen und zerstampfen. Den zerkrümelten Schafskäse, die Frühlingszwiebeln, den Dill und Zitronensaft dazu geben; salzen und pfeffern.

### Schritt2

Alles mit dem Ei gut verarbeiten und im Kühlschrank auskühlen, fest werden lassen.

### Schritt3

Eiskugelgroße Bällchen formen und etwas flach drücken. Mit Mehl bestäuben und in einer Stielpfanne von beiden Seiten goldgelb braten.

### Schritt4

Anrichtevorschlag:

## **Schritt5**

Dazu passt gut ein frischer Marktsalat mit einem Kräuterdressing.

## **Schritt6**

**Rezeptart:** Kartoffelgerichte **Tags:** abwechslungsreiche alltagsküche, fleischlos, herzhaft, preiswert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kartoffel-polpette-mit-schafskaese/>