

Gefüllte Kartoffel-Spinat-Laibchen

Zutaten:

- 400 g Kartoffeln festkochend, geschält und gekocht
- 20 ml Olivenöl, (1EL)
- 3 ST Knoblauchzehen, gehackt
- 90 g Blattspinat TK, aufgetaut, ausgedrückt und grob gehackt
- 30 g Weizen-, Dinkel- oder glutenfreies Mehl
- 2 EL Hefeflocken
- Salz und Pfeffer frisch gemahlen
- 40 g veganer „Käse“, gerieben



Zum Panieren und Braten

- 2-3 EL Semmelbrösel, zum Panieren
- ca. 1 EL Tafelöl zum Braten

Herstellung:

1. Gekochte Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken und auskühlen lassen.
2. Olivenöl in einer Pfanne erwärmen, den gehackten Knoblauch kurz angehen (ohne Farbe – nicht zu heiß) und Pfanne vom Herd ziehen.
3. Gehackten Spinat hinzufügen und abkühlen lassen.
4. Passierte Kartoffel, Spinatmischung, Mehl und Hefeflocken in eine Schüssel geben mit Salz und Pfeffer würzen und kurz alles vermengen.
5. Den Kartoffelteig zu einer dicken Wurst mit der Hand ausrollen, 6 Teile teilen, Knödelformen auf mit Wasser benetztem Schneidebrett zu Laibchen.
6. Eine Mulde in die Mitte drücken und etwas Käse hineingeben und verschließen so, dass der Käse von der Masse umschlossen ist.
7. Erneut Laibchen auf benetztem Schneidebrett flach drücken und formen.
8. Die Laibchen in den Semmelbrösel
9. Tafelöl in eine Bratpfanne geben, erhitzen und die Laibchen darin ca. 2-3 Minuten auf jeder Seite goldbraun, knusprig braten.

Tipps:

Mit Frühlingszwiebeln garnieren und mit veganer Aioli (Knoblauchsauce) servieren.