

# Kartoffel-Frikadellen, mit Käse gefüllt

## Für 4 Portionen

1 kg Kartoffeln, mehligk.	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
10 g Butter	2 Eier	2 EL Kartoffelstärke
Salz, Pfeffer	Thymian	200 g Schafskäse
Butterschmalz		

Die Kartoffeln 20 Minuten kochen, abschrecken, schälen, durch die Kartoffelpresse drücken. Danach die Zwiebel und Knoblauch schälen, fein würfeln, in Butter andünsten. Schafskäse in acht Stücke teilen.

Eier, Kartoffelstärke, Zwiebel- und Knoblauchwürfel zu den Kartoffeln geben, gut verkneten, mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen.

Aus der Masse acht Frikadellen formen, in die Mitte jeweils ein Stück Schafskäse drücken, mit der Kartoffelmasse gut umhüllen. Öl in einer Pfanne erhitzen, Kartoffelfrikadellen von beiden Seiten goldbraun braten.

Mit einem gemischten Salat, Gurken- oder Grüne-Bohnen-Salat oder geschmorten Kirschtomaten servieren.

### **Tipp:**

Je nach Geschmack kann der Schafskäse durch Ziegenkäse, Camembert oder Bergkäse ersetzt werden.

NN am 23. Juli 2025