



Kartoffel-Feta-Küchlein

mit Paprika, Lauch und Olivensalsa



ca. 45min



2 Personen

Puffer, Taler, Küchlein und Co.: Alles, was man in eine runde Form bringen und in der Pfanne knusprig braten kann, steht bei uns ganz hoch im Kurs. Heute auf dem Speiseplan: fluffige, goldbraun gebratene Küchlein aus gestampften Kartoffeln, cremig-würzigem Feta und leckeren Gewürzen. Dazu gesellt sich ein knackiges Bratgemüse bestehend aus Paprika und Lauch, außerdem eine fein-salzige Olivensalsa mit Petersilie. Guten Appetit!

- 1 Packung mehligkochende Kartoffeln
- 1 Stange Lauch
- 1 Paprika
- 10g Petersilie
- 1 Packung grüne Oliven
- 1 Tomate
- 100g Feta ²
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Päckchen griechische Gewürzmischung

- 1 Ei ¹
- 1TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig ³

- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Kartoffelstampfer
- Sparschäler
- Sieb

Allergene
Eier (1), Milch (2), Sulphite (3). Kann
Spuren von anderen Allergenen
enthalten.

Energie 619kcal, Fett 33.6g,
Kohlenhydrate 55.8g, Eiweiß 19.9g



In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Kartoffeln** zum Kochen bringen. Die **Kartoffeln** schälen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Die **Kartoffeln** ins kochende Wasser geben und bei mittlerer Hitze in 15-20Min. gar kochen. Die Herdplatte ausschalten, die **Kartoffeln** in ein Sieb abgießen, abtropfen lassen und zurück in den Topf geben.



Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln.
Die **Kartoffeln** mit einem Kartoffelstampfer zu einem fast glatten **Brei** stampfen, den **Feta** darüber zerkrümeln. 1 Ei in einem tiefen Teller verquirlen. Den **Kartoffelbrei** mit der **½ der Gewürzmischung**, dem **Knoblauch**, der ½ des Eis, 1 kräftigen Prise Salz und ½TL Pfeffer vermengen. Das übrige Ei aufbewahren.



Inzwischen den **Lauch** längs halbieren und dann in ca. 1cm breite Streifen schneiden. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in ca. 2cm große Würfel schneiden. Den **Lauch** und die **Paprika** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl und 1 kräftigen Prise Salz bei mittlerer Hitze 10-12Min. braten, bis das **Gemüse** weich ist.



Den **Kartoffelbrei** etwas abkühlen lassen und anschließend mit den Händen zu **6 dicken Kuchlein** formen. Jedes **Kuchlein** in das übrige Ei tunken. Das **Gemüse** aus der Pfanne nehmen und warm halten.



Inzwischen die **Petersilie samt Stängeln** und die **Oliven** sehr fein schneiden, dann mit 1½EL Balsamicoessig, 1TL Honig sowie 1 kräftigen Prise Salz zu einer **Salsa** verrühren. Die **Tomate** in ca. 1cm große Würfel schneiden und unter die **Salsa** mengen.



Die **Küchlein** in derselben Pfanne mit 1 EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze ca. 3Min. auf jeder Seite braten, bis sie goldbraun sind. Die **Kartoffel-Feta-Küchlein** und das **Gemüse** auf Teller verteilen, mit der **Salsa** beträufeln und servieren.