MARLEY SPOON



Kartoffel-Feta-Küchlein

mit Paprika, Lauch und Olivensalsa

ca. 45min 2 Portionen

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!

Was du von uns bekommst

- 1 Pck. mehligkochende Kartoffeln
- 1 Stange Lauch
- 1 Paprika
- 10g Petersilie
- 1 Pck. grüne Oliven
- 1 Tomate
- 100g Feta [2]
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Pck. griechische Gewürzmischung

Was du zu Hause benötigst

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

Küchenutensilien

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

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene
Enthält: **Eier** (1), **Milch** (2), **Schwefeldioxid und Sulphite** (3).

Kann Spuren enthalten von: Gluten, Erdnüsse, Sesamsamen, Schalenfrüchte

Nährwertangaben pro Portion
Energie 619kcal, Fett 33.6g, Kohlenhydrate 55.8g, Eiweiß 19.9g



1. Kartoffeln kochen

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.



2. Gemüse braten

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.



3. Salsa zubereiten

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.



4. Kartoffeln stampfen

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.



5. Küchlein formen

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



6. Küchlein braten

Die **Küchlein** in derselben Pfanne mit 1EL 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.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**