



www.CAISEACKER.de

Kartoffel-Erbesen Bällchen mit Knoblauch Dip

Rezepte vom LAISEACKER



Zutatenliste (4 Portion):

2kg Neue Kartoffeln, 500g Erbsen, 60g Semmelbrösel, 2 TL Senf, 450g Quark (z.B. Sojaquark), ½ Bund Petersilie, 4 Knoblauchzehen, Kräutersalz, Pfeffer, Senfkörner, Kala Namak Salz

Zubereitung:

1. Die Kartoffeln in einem großen Topf mit Salzwasser kochen, bis Sie weich sind. In der Zwischenzeit die Erbsenschoten mit einem Messer oder den Händen öffnen und die Erbsen aus der Schale lösen und ggf. waschen.
2. In einem Topf etwas Salzwasser zum Kochen bringen und die Erbsen darin für 3-4 Minuten garkochen, bis Sie weich sind, aber außen noch schön knackig. Dann mit kaltem Wasser abschrecken. Die Kartoffeln abgießen und ebenfalls abschrecken.
3. Die Kartoffeln schälen und in einer Schüssel mit einem Kartoffelstampfer zu grobem Brei pürieren. Semmelbrösel, Senf, gemahlene Senfkörner, Pfeffer und etwas Kala Namak Salz hinzugeben und gut vermischen. Den Backofen auf 180-200°C aufheizen, am besten mit einer Grillfunktion.
4. Die Erbsen unter die Kartoffelmasse mischen und zu Bällchen formen. Diese dann auf einem Backblech auslegen. Im Ofen für circa 25-30 Minuten kross backen. Alternativ können die Bällchen auch mit reichlich Fett in einer Pfanne ausgebacken werden. Sie sind dann auf jeden Fall krosser, aber auch fettreicher.
5. Für den Dip die Petersilie hacken, den Sojaquark in eine Schüssel geben, die Knoblauchzehen schälen und in den Quark pressen. Kräutersalz und Petersilie hinzugeben und vermischen. Die Bällchen aus dem Ofen holen und zusammen mit dem Dip servieren.

Viele weitere tolle Rezeptideen
finden Sie auf