

Super Kohl – super cool !

Spitzkohl-Frikadellen

DAS WIRD GEBRAUCHT:

Zutaten:

350 g Kartoffeln
150 g Spitzkohl
3 Scheiben durchwachsenen Speck
5 El Öl
2 Eigelb
2 El Mehl
Pfeffer, Salz, Muskat
100g Quark
50 g Crème fraiche
3 El Milch
1 El Schnittlauch, 1 El Petersilie,
1 El Kresse

EIN REZEPT VON:

Heike Fuhrmann

AUS:

TIPPS:

4 Portionen

SO GEHT'S:

Zubereitung:

Kartoffeln in der Schale knapp gar kochen. Spitzkohl putzen, Blätter ablösen, in kochendem Salzwasser 5 Minuten kochen. Abschrecken, abtropfen lassen, in feine Streifen schneiden. Speck fein würfeln und 2 El Öl ausbraten. Spitzkohl zugeben, kurz mitbraten. Kartoffeln pellen, grob reiben, mit der Spitzkohlmischung, Eigelb u. Mehl mischen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Quark mit Crème fraiche, Milch, Salz, Pfeffer und je 1 El Schnittlauch, Petersilie und Kresse verrühren.

3 El Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Aus der Kartoffel, Spitzkohlmasse 8 flache Frikadellen formen und im Öl von jeder Seite 2 Minuten kräftig braten. Mit dem Quark servieren.