

Kartoffel-Schmandkissen mit Kochkäse und Frühlingskräutern



Kulinarische Grüße vom Maimarkt

Odenwälder Kochkäse und Kartoffeln, die fein gepresst, gemischt und verfeinert werden, sind ein Mannheimer Maimarkt Renner. Ich habe in den ersten Tagen 200 Stück zubereitet und ausgeteilt. Die frischen Frühlingskräuter geben ein unvergleichliches Aroma an diese Kartoffel-Käse-Leckerei. Deswegen heute die Rezeptur für alle, die nicht am Maimarkt dabei sind.

Zutaten

- 500 g gekochte Kartoffeln, vom Vortag (vorwiegend festkochend)
- 150 g Kochkäse
- 50 g Schmand
- 2 Eier
- 5 EL Dinkelmehl

- 1 Stängel Frühlingszwiebeln, geschnitten
- 1 Handvoll Frühlingskräuter, geschnitten (Bärlauch, Kerbel, Petersilie)
- Salz, Pfeffer
- ½ TL Muskatnuss

Zubereitung

Die Kartoffeln vom Vortag schälen und mit der Kartoffelpresse in eine Schüssel pressen.

Nun Eier, Kochkäse, Schmand, Mehl, die fein geschnittene Frühlingszwiebel und Kräuter hinzugeben und gründlich verrühren. Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken.

Mit einem Eisportionierer kleine Portionen abstechen und in einer antihafbeschichteten Pfanne (mit sehr guter Antihafbeschichtung!) goldbraun ausbacken. Noch heiß servieren.

Tipp: Dazu schmeckt ein knackiger, frischer Salat.