

Spinat Schafkäse Laibchen mit Petersilkartoffeln und Karottentzatziki

**Ein Rezept von Sabrina Winter (sabinakocht)
im Auftrag für Gmundner Keramik**



GMUNDNER KERAMIK

GMUNDNER KERAMIK HANDELS GMBH
Keramikstraße 24, 4810 Gmunden, T + 43 (0) 7612 786-10
FN 145945 A, UID Nr.: ATU 49906909, FB-Gericht: Wels
IBAN: AT43 3400 0000 0006 1671
Raiffeisenlandesbank OÖ AG, BIC: RZ00AT2L

GMUNDNER.AT

GMUNDNER KERAMIK MANUFAKTUR GMBH & Co KG
Keramikstraße 24, 4810 Gmunden, T + 43 (0) 7612 786-10
FN517767y, UID-Nr. ATU74662518, FB-Gericht: Wels
IBAN: AT08 3400 0000 0006 3271
Raiffeisenlandesbank OÖ AG, BIC: RZ00AT2L



Zutaten:

- 200 g Blattspinat
- 1 Schafkäseblock/Feta
- 2 Eier
- Salz, Kräuter
- Semmelbrösel
- 2 Karotten
- 2 Handvoll Kartoffeln
- Peterlilie
- 1 Becher Joghurt
- Vogersalat
- Butter
- evtl. Zitronensaft
- Essig & Öl

Zubereitung:

- Den Blattspinat und den Schafkäse in kleine Stücke schneiden und in eine Schüssel geben.
- 2 Eier, Salz und Kräuter hinzugeben.
- Alles gut verühren und Semmelbrösel hinzugeben, so dass es zu einer schönen, cremigen Masse wird.
- Die Masse ca. 5 Minuten ziehen lassen.
- Die Kartoffeln im Wasser weich kochen und schälen.
- Die in Stücke geschnittenen Kartoffeln mit Butter in eine Pfanne geben und leicht anbraten.
- Die Kartoffeln in kleingeschnittener Petersilie schwenken.
- Die Karotten klein reiben und mit Joghurt, Salz, Kräuter und etwas Zitronensaft für den Geschmack abmischen.
- Aus der Masse kleine Laibchen formen und in Olivenöl herausbraten.
- Vogersalat mit Essig, Öl, Wasser, Salz & Kräuter marinieren.
- Die Laibchen mit den Petersilkartoffeln, dem Karottentzatziki und Salat servieren.



GMUNDNER KERAMIK

GMUNDNER KERAMIK HANDELS GMBH
Keramikstraße 24, 4810 Gmunden, T + 43 (0) 7612 786-10
FN 145945 A, UID Nr.: ATU 49906909, FB-Gericht: Wels
IBAN: AT43 3400 0000 0006 1671
Raiffeisenlandesbank OÖ AG, BIC: RZOOAT2L

GMUNDNER.AT

GMUNDNER KERAMIK MANUFAKTUR GMBH & Co KG
Keramikstraße 24, 4810 Gmunden, T + 43 (0) 7612 786-10
FN517767y, UID-Nr. ATU74662518, FB-Gericht: Wels
IBAN: AT08 3400 0000 0006 3271
Raiffeisenlandesbank OÖ AG, BIC: RZOOAT2L

