

Schafskäse-Frikadellen mit Sellerie-Kartoffelstampf



Zutaten für die Frikadellen:

- 350 g Hackfleisch halb und halb
- 1 Zwiebel
- 2 Möhren
- 1 Stange Staudensellerie
- ½ Packung Fetakäse
- 1 EL Tomatenmark
- 2 EL Semmelbrösel
- 2 Eier
- Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 Prise Paprikapulver
- etwas Öl zum Anbraten

Zutaten für den Sellerie-Kartoffelstampf:

- 300 g Kartoffeln
- 400 g Knollensellerie
- 2 EL Butter
- ¼ Milch
- 4 Zweige glatte Petersilie
- 1 Frühlingszwiebeln
- Prise Salz

Zubereitung:

- Kartoffeln und Sellerie in kleine Würfel schneiden (ca. 1,5 cm) und im Topf mit etwas Wasser weich kochen (ca. 15 Minuten).
- Zwiebeln fein hacken, Möhren in feine Stifte raspeln, Feta in kleine Würfel schneiden und zusammen mit Hackfleisch, Semmelbrösel, Eier, Salz, Pfeffer, Paprikapulver und dem Tomatenmark in eine Schüssel geben und gut miteinander verkneten.
- Mit angefeuchteten Händen ca. 12 kleine Frikadellen formen und diese in einer vorgewärmten Pfanne bei mittlerer Hitze mit etwas Fett portionsweise von beiden Seiten anbraten.
- Wasser von der Kartoffel-Sellerie-Mischung abgießen. Milch leicht erwärmen und die Butter darin zum Schmelzen bringen.
- Wenn die Butter geschmolzen ist, die Milch über die Kartoffel-Sellerie-Würfel geben und alles zerstampfen, bis eine schöne breiige Konsistenz erreicht ist.
- Mit einer Prise Muskat, Pfeffer und Salz abschmecken. Schafskäsefrikadellen zusammen mit dem Stampf anrichten und mit der gehackten Petersilie und den Frühlingszwiebeln bestreuen.