



TIPP: Zum Braten am besten eine beschichtete Pfanne verwenden!

HAUPTGERICHT / BEILAGE

# SÜSSKARTOFFEL-FETA-FRIKADELLEN

3 - 4 PERSONEN



PFANNE



VEGETARISCH

STAMPFER/PRESSE

## ZUTATEN

- 500 g Süßkartoffeln
- 600 g Kartoffeln
- 2 EL Röstzwiebeln
- 1 Ei

- 200 g Feta
- Öl zum Braten
- Mehl / Paniermehl oder Röstzwiebeln damit die Frikadellen nicht anbacken

## ZUBEREITUNG

1. Alle Kartoffeln schälen und in kleinen Stücken in Salzwasser ca.15-20 Minuten gar kochen.
2. Die Kartoffeln mit einem Stampfer/Presse grob stampfen und abkühlen lassen.
3. Feta zerbröseln und mit dem Ei und den Zwiebeln unter den Stampf geben.
4. Mit Salz und Pfeffer würzen
5. Aus der Masse flache Frikadellen formen und in Mehl ODER Röstzwiebeln wenden – je nach Geschmack.
6. Öl in der Pfanne erhitzen und die Frikadellen von jeder Seite ca.5 Minuten backen.
7. Dazu passt (Rahm-)Spinat oder Salat.

