

Gefüllte Kartoffelplätzchen



Zutaten

Für 4 Personen

Kartoffelmischung:

400 g gekochte Kartoffeln

1 EL Kichererbsenmehl

1 EL Weizenmehl

1 Möhre

1 Zwiebel

Muskat

Bockshornklee (gemahlen)

Koriander (gemahlen)

Kräutersalz & Pfeffer

Für die Füllung:

100 g Räuchertofu

3 Blätter Wirsing

2 EL Haferdrink

1 Prise Kümmel (gemahlen)

Zubereitung

Kartoffelmischung:

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser garen. Das restliche Garwasser abgießen und die Kartoffeln zu Brei stampfen.

Die Möhre raspeln und die Zwiebel klein würfeln. Danach

beides in der Panne kurz anbraten. Die Möhren-Zwiebelmischung unter den Kartoffelbrei heben. Dann alles mit Weizen- und Kichererbsenmehl und den Gewürzen verkneten. Aus der Mischung gleichgroße Klopse formen.

Füllung:

in der Zwischenzeit den Räuchertofu und die Wirsingblätter in kleine Würfel schneiden. Den Tofu anbraten und mit dem Haferdrink und dem Wirsing gar dünsten. Die Masse mit Kräutersalz, Pfeffer und Kümmel würzen. Nun die Kartoffel-Klopse flach drücken und etwas von der Wirsing Mischung in die Mitte geben und zudrücken.

Die Kartoffel-Plätzchen in Öl in einer Panne anbraten.