

Partyknöpfe



Rezept für 20 Portionen
Dauer: ca. 80 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Sauerrahm / saure Sahne	6 Esslöffel
Pfefferoni	1 Stk.
Weizenmehl (glatt)	170 g
Butter	50 g
Kartoffeln / Erdäpfel	200 g
Salz	Etwas / nach Bedarf
Geriebener Käse / Pizzakäse / Gratinkäse / Streukäse	100 g
Tiefgekühlter Blattspinat	200 g
Feta-Käse / Schafskäse	100 g
Schinken	100 g
Backpulver	½ Pkg.
Glatte Petersilie / Petersilgrün	Etwas / nach Bedarf
Rohe Hühnereier - mittel	1 Stk.

Zubereitung:

Kartoffeln kochen, auskühlen lassen, schälen und passieren.
Kartoffelbrei mit Mehl, 3 EL Sauerrahm, Butter, Backpulver und einer Prise Salz schnell zu einem glatten Teig verarbeiten.

Fülle 1 - Schinken-Käse:

Schinken klein schneiden oder faszieren, Pfefferoni und Petersilie fein hacken und mit 3 EL Sauerrahm und dem Reibekäse vermischen. Gut abschmecken!

Fülle 2: Spinat-Feta:

Spinat auftauen und gut ausdrücken (sollte nahezu trocken sein), Feta in kleine Würfel schneiden und mit Spinat vermengen. Mit Knoblauch, Salz, Pfeffer abschmecken.

Aus den beiden Füllen Kugeln formen. (Durchmesser 2 cm)

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 2 mm dünn ausrollen, Teile abtrennen, die Kugeln damit umschließen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes setzen.

Mit verquirltem Ei bestreichen und bei 180-200 Grad etwa 20 Minuten backen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1831-Partyknoepfe.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at