



Zwetschgen Delikat Essig

Spinatkugeln

Rezept

Zutaten

2 EL Butter

2 Eier

900 g gekochte Kartoffeln

170 g Kefir

4 cl Zwetschgen Delikat Essig

5 EL Mehl

160 g Spinatblätter

Pfeffer und Salz nach Belieben

Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen und fein raspeln. Die gehackten Spinatblätter zusammen mit Kartoffeln, Ei, Salz, Pfeffer und Zwetschgen Delikat Essig in einer Schüssel gut vermengen.
2. Die Butter in einer Pfanne erhitzen. Aus der Kartoffel-Spinatmasse mit 2 EL Häufchen ausstechen und zu Kugeln formen. Die Kugeln in die heisse Butter legen und rundherum goldbraun backen.
3. Die Spinatkugeln auf Tellern verteilen und mit Kefir garnieren