



Von [Sunny1973](#)
am 20.04.2009

"Lecker als Beilage
oder als Hauptgericht
mit einem Salat"

Kartoffelbällchen mit Frischkäse-Füllung

Menüart: Hauptspeise, Beilage

Herkunft: Deutschland

Anlass: Valentinstag, Ostern, Muttertag, Erntedankfest, Weihnachten, Silvester, Taufe / Geburt, Sommer, Festlich kochen, Zubereiten mit / für Kinder

Zubereitungsart: Braten, Kochen

Schwierigkeitsgrad: etwas Übung erforderlich

Zeitaufwand: bis 40 Min.

Tags: [kartoffeln](#), [frischkäse](#), [philadelphia](#)

Zutaten für 4 Portion(en)

500 g Kartoffeln

1 Ei

100 g Semmelbrösel

100 g Kräuterfrischkäse z. B. Philadelphia

Salz

Öl zum anbraten

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen, kochen, abgießen und zerstampfen. Etwas auskühlen lassen.

3 EL Semmelbrösel mit dem Ei und etwas Salz unter die Kartoffelmasse kneten.

Wie hat's geschmeckt?

Bewerten Sie das Rezept anschließend auf <http://www.rezeptwiese.de> und/oder schreiben Sie einen Kommentar!

Den Kartoffelteig zu Kugeln formen, eine Mulde eindrücken mit etwas Frischkäse füllen und verschließen. In übrigen Semmelbröseln wälzen und etwas flachdrücken.

Die Kartoffelbällchen in heißem Öl goldbraun anbraten und sofort servieren.

