



>> Zutaten für 4 Portionen

500 g gedämpfte Erdäpfel
100 g Schafkäse
2 EL kleinwürfelig geschnittener Lauch
1 EL gehackter Dill
1 versprudelttes Ei
1 EL Zitronensaft
Salz, Muskat und Pfeffer
geriebener Pecorino
Olivenöl

Polpette

Erdäpfel durch eine Presse drücken und mit dem kleinwürfelig geschnittenen Schafkäse, Lauch, Dill, Ei und Zitronensaft vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen (Vorsicht, Schafkäse kann sehr salzig sein). Die Masse im Kühlschrank fest werden lassen. Flache Laibchen formen und beidseitig leicht in geriebenen Pecorino tauchen. Im heißen Öl auf beiden Seiten knusprig braten. Mit einem Küchenpapier das überschüssige Fett abtupfen und warm servieren.

Tipp:

Dazu passen eine Dill-Joghurt-Sauce und frische, marinierte Tomaten.

Weinempfehlung:

Diese würzige, mediterrane Vorspeise verträgt sich sehr gut mit einem vollen, südländischen Weißwein, der gleichzeitig Temperament und eine freche Lebendigkeit hat. Zu finden ist dies z.B. im Soave Capitel Foscarino von Anselmi (!).