

Frikadellen mit karamellisierten Kirschtomaten, Balsamico und Kartoffelstampf

Zutaten für 4 Personen:

750 g Kartoffeln
Salz
4 Scheiben Toast
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
600 g gemischtes Hackfleisch
1 TL Senf
1 Ei (Größe M)
Pfeffer
Edelsüß-Paprikapulver
2–3 EL Öl
1 Zweig Rosmarin
3 EL Weihenstephan „Die Streichzarte“ gesalzen
300 g Kirschtomaten
1–2 TL Honig
3 EL Balsamico-Essig
ca. 100 ml Weihenstephan Milch
geriebene Muskatnuss

Zubereitung:

1. Kartoffeln schälen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Kartoffeln in Salzwasser ca. 20 Minuten weich kochen. Toast in kaltem Wasser einweichen. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Hackfleisch, Zwiebel- und Knoblauchwürfel, Senf, Ei und ausgedrücktes Toastbrot verkneten und mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Aus der Masse 8 Frikadellen formen.
2. Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Frikadellen darin rundherum ca. 5 Minuten anbraten. Frikadellen aus der Pfanne nehmen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/ Gas: s. Hersteller) ca. 10 Minuten zu Ende garen.
3. Rosmarin waschen, trocken schütteln und die Nadeln von dem Zweig zupfen. Tomaten waschen. 1 EL **Weihenstephan „Die Streichzarte“ gesalzen** in einer Pfanne erhitzen. Tomaten bei mittlerer Hitze ca. 3 Minuten braten, dann Honig, Rosmarin und Essig zugeben und weitere 1 - 2 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Kartoffeln abgießen. 2 EL **Weihenstephan „Die Streichzarte“ gesalzen** und Milch zugeben und zu Püree stampfen. Püree mit Salz und Muskat abschmecken. Frikadellen, karamellierte Kirschtomaten und Kartoffelstampf auf Tellern anrichten

und mit Tomaten-Balsamico-Sud beträufeln.

Zubereitungszeit ca. 40 Minuten.

Niveau: einfach

Pro Portion ca. 2940 kJ, 700 kcal. E 37 g, F 41 g, KH 45 g

Fotovermerk: "Weihenstephan" by Food & Foto, Hamburg