



Erdäpfel Spinatschnitzel mit 2erlei Dips

Zubereitung

Für die Schnitzel:

Erdäpfel in reichlich gesalzenem Wasser kochen und anschließend schälen und würfeln. Den Babyspinat in ein paar Esslöffeln Wasser blanchieren, anschließend abgießen und ausdrücken. Die Zwiebel und den Knoblauch putzen, schälen und sehr fein würfeln. Erdäpfelwürfel mit dem gehackten Knoblauch, den Zwiebelwürfeln, dem Babyspinat, dem Knödelbrot und einem Esslöffel Knoblauchöl vermengen, mit den Händen zu einer Knödelmasse formen. Reichlich Knoblauchöl mit 30 Gramm Butter in einer großen Pfanne schmelzen. Mit den Händen flache Laibchen aus der Masse formen und diese von beiden Seiten auf mittlerer Hitze anbraten.

Für den Kräuter-Sauerrahm Dip:

Die Petersilie waschen und fein hacken. Die Zwiebel putzen, schälen und fein hacken. Den Sauerrahm mit der Petersilie, den Zwiebelwürfeln und dem Senf vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Knoblauch-Sauerrahm Dip:

Den Knoblauch schälen und sehr fein hacken. Die Bio **Zitrone** heiß waschen, die Zesten abreiben. Den Sauerrahm mit dem Knoblauch und den Zitronenzesten sowie dem Knoblauchöl glattrühren. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Fotocredits: www.cookingcatrin.at/ Carletto Photography

Bona wünscht guten Appetit!

Zutaten

(für 6 Schnitzel):

- 400 g Erdäpfel
- 125 g (Baby)Spinat (frisch)
- 1 große violette Zwiebel
- 1 große Zehe Knoblauch
- 100 g Semmelwürfel
- 1 EL Bona Geschmacksöl Knoblauch
- Salz & Pfeffer
- Reichlich Bona Geschmacksöl Knoblauch zum Ausbacken
- 30 g Butter

Für die Dips:

- Kräuter-Sauerrahm Dip
- ½ Bund Petersilie (frisch)
- 150 g Sauerrahm
- 1 kleine rote Zwiebel
- 1 TL Senf
- Kräutersalz & Pfeffer

Knoblauch-Sauerrahm Dip:

- 1 große Zehe Knoblauch
- 250 g Sauerrahm
- Zesten ½ Bio Zitrone
- 1 TL Bona Geschmacksöl Knoblauch
- Salz & Pfeffer