



## Kartoffelkrapfen mit Gorgonzola-Blattspinat von Mario Kotaska

### Zutaten (für vier Portionen)

#### Kartoffelkrapfen

500 g Kartoffeln, mehligkochend  
100 ml Milch  
25 g Butter  
Salz, Muskatnuss  
50 g Mehl  
2 Eier

#### Blattspinat

50 g Pinienkerne  
1 Zwiebel  
2 Zehen Knoblauch  
100 g Cherrytomaten  
500 g frischer Blattspinat  
Muskatnuss  
150 g Gorgonzola (ohne Lab)  
Salz, Pfeffer

#### Sowie

Butterschmalz zum Ausbacken

### Zubereitung (30 Minuten, ohne Garzeiten)

Für die Kartoffelkrapfen die Kartoffeln schälen und in ausreichend Salzwasser weich kochen. In der Zwischenzeit einen Brandteig herstellen: Milch mit Butter, einer Prise Salz und Muskatnuss aufkochen lassen. Das Mehl einrühren und unter Rühren die Masse weiter erhitzen, bis sie sich vom Topf löst. Etwas abkühlen lassen und die Eier nach und nach einarbeiten.

Die ausgedampften Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken und zum Brandteig geben. Diese Masse nun portionieren - entweder mit einem Löffel klassische Nocken abstechen oder mit einem Eisportionierer direkt ins heiße Butterschmalz geben. Die Krapfen vergrößern während des Ausbackens ihr Volumen, daher nicht zu viele auf einmal backen. Auf Küchenpapier gut entfetten.

In einer weiteren Pfanne Pinienkerne trocken anrösten und vorerst entnehmen. Zwiebelringe in etwas Öl Farbe nehmen lassen, dann den Knoblauch zugeben. Die Cherrytomaten halbiert hinzufügen, salzen und pfeffern. Nun den Blattspinat entstielen und in der Pfanne zusammenfallen lassen. Mit Salz sowie Muskatnuss würzen. Den Gorgonzola grob zerkleinern und erst kurz vorm Anrichten unterrühren, sodass der Käse schmilzt und eine cremige Konsistenz entsteht. Auch die Pinienkerne wieder hinzufügen.

Die goldbraun gebackenen Kartoffelkrapfen auf einem Bett aus Spinat servieren.