Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

# Gebratene Almkäseknödel mit Süßlupinen

## Zutaten:

**Für 4 Personen:**

- 200 g Kartoffeln, gekocht (festkochend)
- 200 g Lupinenkerne, gekocht (alternativ Bohnen)
- 200 g Almkäse oder Allgäuer Bergkäse g.U.
- 1-2 EL Lupinenmehl (oder anderes Mehl)
- 2 Eier (Größe L)
- Salz, Pfeffer, Curry
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Schalotte
- Nach Belieben: geschnittene Kräuter (z.B. Petersilie, Schnittlauch, Brennnesselblätter)
- 1 TL Leinsamen
- Öl zum Braten
- Wer möchte: 3 EL Lupinenwürze oder 1 TL Brühpulver (SdS Suppenwürze)
- Zum Anrichten: Salat, Kräuterquark

## Zubereitung

Die vorgekochten Kartoffeln schälen und grob reiben.

Die gekochten Lupinen mixen oder durch den Fleischwolf drehen und zu den Kartoffeln geben.

Nun den Käse reiben und ebenfalls hinzugeben.

Anschießend das Lupinenmehl, 2 Eier, die Gewürze, die geschnittenen Zwiebelwürfel, den gehackten Knoblauch, die Kräuter, die Leinsamen und die Lupinenwürze untermischen.

Dann kleine Bratlinge formen und in einer Pfanne bei mittlerer Hitze beidseitig goldbraun braten.

Zum Servieren mit Salat und Kräuterquark anrichten.