Kartoffel-Brennesselplätzchen mit Tomaten-Paprikasoße

Zutaten:

Zutaten (für 4-6 Personen)

Für die Kartoffel-Brennesselplätzchen:
(ergibt ca. 8-12 Stück)

- 250 g gekochte Kartoffeln (vorwiegend festkochend)
- 150 g Allgäuer Bergkäse
- 40-50 g Brennesselblätter
- 1-2 Eier (Größe M)
- 1 EL Mehl (gestrichen)
- Etwas Salz, Muskatnuss, Pfeffer
- Wenig Butterschmalz oder Öl zum Ausbacken

Für die Tomaten-Paprikasosse:

- 2 rote Paprikaschoten
- 1 EL Zitronensaft oder Weißweinessig
- 1/2 TL Salz
- 1/2 EL Zucker
- 1 Spritzer Tabasco oder etwas Chili
- 50 ml Rapsöl
- 1 mittelgroße Zwiebel, geschält und fein gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, geschält und geschnitten
- 12 Blätter frischer Basilikum, Blätter gepflückt
- 400 g frische Tomaten, ohne Haut (oder Dosentomaten, ganze Tomaten)
- 100 ml Apfelsaft
- 2 EL Tomatenmark
- Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung

Zubereitung Tomaten-Paprikasoße:

1. Für die Tomaten-Paprikasoße die Paprikaschoten halbieren, entkernen, abspülen und mit der Schnittfläche nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
2. Im auf höchster Stufe vorgeheizten Backofen oder unter dem vorgeheizten Grill etwa 10-12 Minuten rösten, bis die Schale schwarze Blasen wirft.
3. Paprika mit einem nassen kalten Küchentuch bedecken und abkühlen lassen.
4. Die Paprikahaut abziehen.
5. Paprika in eine Schüssel geben.
6. Zitronensaft, Salz, Zucker und Tabasco/Chili zugeben und mit dem Stabmixer pürieren.
7. Eine Pfanne mit Rapsöl erhitzen. Die Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin 2-3 Minuten anbraten.
8. Tomatenmark zugeben und kurz unter Rühren braten.
9. Mit Apfelsaft ablöschen.
10. Die frischen Tomaten ohne Haut (oder Dosentomaten) extra mit einem Pürierstab mixen und mit dem Paprikamus in den Topf geben.
11. Die Soße mit Salz und Pfeffer würzen. Sobald sie anfängt zu kochen, die Hitze zurückschalten. Auf kleiner Flamme ca. 45 Minuten sanft köcheln. Gelegentlich umrühren.

Zubereitung Kartoffel-Brennesselplätzchen:

12. Die Brennnesselblätter (mit Gummihandschuhen) waschen. Mit kochendem Wasser in einer Schüssel überbrühen. Nach 3 Minuten mit einem Sieblöffel herausnehmen, kalt abschrecken und gut ausdrücken. Mit einem scharfen Messer sehr fein schneiden.
13. Kartoffeln vom Vortag schälen und mit einer groben Reibe in eine Schüssel raspeln. Käse ebenfalls in die Schüssel raspeln.
14. Fein geschnittene Brennessel, Eier, Mehl, Muskatnuss, Salz und Pfeffer zugeben und gründlich verrühren. Eventuell noch einmal abschmecken und nachwürzen. (Tipp: Falls der Teig noch zu feucht sein sollte, geben Sie etwas Kartoffelpüreepulver hinzu).
15. Mit einem Löffel in ca. 50-60 g leichte Portionen abstechen und mit der Hand zu runden Plätzchen formen.
16. In wenig Butterschmalz (oder Öl) goldbraun braten.
17. Zum Servieren auf Tomaten-Paprikasoße anrichten und mit Basilikum und geriebenem Käse (z.B. Bergkäse, Emmentaler etc.) bestreuen.

Tipp:
Falls Nocken übrigbleiben, können diese eingefroren werden.