

## Rezept

# Spinat-Kartoffel-Stampf mit Käseschnitzel

Ein Rezept von Spinat-Kartoffel-Stampf mit Käseschnitzel, am 27.06.2026

## Zutaten

<b>800 g</b> mehligkochende Kartoffeln	Salz
<b>250 g</b> TK-Blattspinat	<b>100 ml</b> Milch
<b>4</b> feste und runde Camembert (5 % fett, z.B. Weihnstephan)	<b>4 EL</b> Dinkelmehl (type 1050)
<b>100 g</b> fein geriebene, geschälte Mandeln	<b>2</b> Eier
Pfeffer	<b>1 EL</b> Butter
<b>6 EL</b> Öl	frisch geriebene Muskatnuss

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 785 kcal

## Zubereitung

1. Kartoffeln schälen, in grobe Stücke schneiden, waschen und in einem Topf mit Salzwasser bedeckt aufkochen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze in 15-20 Min. weich kochen.
2. Inzwischen den gefrorenen Spinat mit der Milch in einen kleinen Topf geben und bei schwacher Hitze in ca. 7 Min. auftauen, ab und zu umrühren.
3. Den Camembert in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, in Mehl wenden, durch die verquirlten Eier ziehen und in den Mandeln wenden. Die Panade fest andrücken.
4. Die Kartoffeln abgießen und ausdampfen lassen. Spinat-Milch zugeben und alles mit dem Kartoffelstampfer zerstampfen. Butter zum Püree geben, dieses mit Salz, Pfeffer sowie Muskat würzen und die Zutaten mit dem Schneebesen cremig verrühren, warm halten.
5. Gleichzeitig das Öl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen. Käseschnitzel darin bei mittlerer Hitze von jeder Seite 2-3 Min. braten. Mit dem Stampf anrichten.