

# Für Leib...

## Sauerkraut-Kartoffel-Plätzchen mit Hirtenkäsecreme

(für 2 Personen)

### Zutaten:

4 große Kartoffeln  
100 Gramm Sauerkraut  
1 – 2 Eier  
1 Esslöffel Mehl  
1 + ½ rote Zwiebel  
Salz und Pfeffer  
Öl zum Braten  
100 Gramm Hirtenkäse  
etwas Sahne  
frischen Schnittlauch,  
Salz, Kräutersalz und Pfeffer



### Zubereitung:

Die Kartoffeln grob hobeln. Eine Zwiebel pellen und in feine Streifen schneiden und mit Mehl, Sauerkraut und dem Ei zu den Kartoffeln geben.  
Alles miteinander vermengen und abschmecken mit Salz und Pfeffer.

### Für die Creme:

Den Schafskäse mit etwas Sahne zerdrücken und vermengen.  
Die halbe rote Zwiebel in sehr feine Würfel schneiden und mit Schnittlauchröllchen dazugeben. Mit Kräutersalz und Pfeffer abschmecken.  
Zu den Plätzchen reichen.

Tipp: Zusätzlich passt ein frischer Salat dazu oder die Plätzchen als Beilage zu kurzgebratenem Fleisch servieren.

Gutes Gelingen und guten Appetit!

# ...und Seele!

Gott, der Herr, ist mein Hirte.  
Für mich ist alles zum Leben da!  
Er kümmert sich darum, dass es mir gut geht.  
Er gibt mir, was ich brauche, und geht mit mir durchs Leben,  
so wie es sein Name sagt: „Jahwe – Ich bin da“.  
Wenn mein Leben dunkel ist und ich nicht weiß,  
wie es weitergehen kann, nimmst du, Gott, mir die Angst,  
denn du bist ja bei mir und gibst mir Halt und Hoffnung.  
Du sorgst für mich, denn in deinen Augen bin ich wichtig.  
Du willst für mich nur Gutes.  
Deine Freundschaft und Hilfe begleiten mich mein Leben lang.  
Und ich darf immer zu dir gehören.