

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Foto: ORF (Beispielfoto)



## **Gebratene Kartoffelnockerl mit Spargel, Paprikasauce, Rucola und Bergkäse**

### **Zutaten:**

#### Kartoffelnockerl

800 g mehliges Kartoffeln  
200 g griffiges Mehl  
3 Eidotter  
1 EL Maizena (Maisstärke)  
Salz  
Muskatnuss  
2 EL Butter

#### Paprikasauce

2 EL Olivenöl  
100 g Zwiebeln  
250 g rote Paprikaschoten  
1/16 l Weißwein  
1/8 l Gemüsefond (oder Wasser)  
2 Lorbeerblätter  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
frischer Thymian  
Zitronenschale  
Cayennepfeffer

#### Spargel & Gemüse

## Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

600 g grüner Spargel  
400 g Kirschtomaten  
2 Bund Rucola  
Olivenöl  
Birnen-Balsam-Essig  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle

Zum Finish

150 g würziger Bergkäse

### **Zubereitung:**

Die Kartoffeln in Salzwasser kochen, schälen und noch heiß durch eine Kartoffelpresse drücken. Kurz ausdampfen und etwas abkühlen lassen. Danach auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit Mehl, Maizena, Salz, Muskatnuss und den Eidottern zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Aus dem Teig eine Rolle (ca. 2 cm Durchmesser) formen und in etwa 2 cm lange Stücke schneiden. Die Nockerl in leicht siedendem Salzwasser 3–5 Minuten gar ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen. Mit einem Siebschöpfer herausnehmen.

Für die Paprikasauce Zwiebeln und Paprika grob schneiden und in Olivenöl ohne Farbe anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und mit Gemüsefond auffüllen. Lorbeer, Salz, Pfeffer, Thymian, Zitronenschale und etwas Cayennepfeffer zugeben und etwa 15 Minuten leicht köcheln lassen. Danach fein pürieren und durch ein Sieb streichen. Bei Bedarf nochmals abschmecken.

Den grünen Spargel waschen, die holzigen Enden entfernen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Kirschtomaten halbieren. Den Rucola waschen und mit Olivenöl, Birnen-Balsam-Essig, Salz und Pfeffer marinieren. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und den Spargel 3–5 Minuten anbraten. Mit Salz und einer Prise Zucker würzen. Die Paprikasauce zugeben, kurz aufkochen lassen und die Kirschtomaten einrühren. Kurz ziehen lassen.

Parallel die Nockerl in einer Pfanne mit Butter goldbraun und knusprig braten. Zum Anrichten den Spargel-Paprika-Sud in tiefe Teller geben, die gebratenen Kartoffelnockerl in die Mitte setzen, mit mariniertem Rucola garnieren und großzügig Bergkäse darüber reiben. Servieren und sofort genießen.