Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Foto: Unsplash

Erdäpfelnockerl mit Gartenkräuter Pesto, halbgetrocknete Tomaten, Nüssen und Parmesan

Zutaten:

- 200 g gekochte Erdäpfel (bevorzugt mehlige)
- 200 g griffiges Mehl
- 1 Ei
- 1 EL zerlassene Butter
- Salz

Für das Gartenkräuter-Pesto:

- 2/3 milde Kräuter wie Petersilie, Schnittlauch, Liebstöckl, Basilikum, Majoran oder Dill
- 1/3 intensivere Kräuter wie Minze, Melisse, Thymian oder Rosmarin
- Pflanzenöl
- Optional: geriebener Parmesan, fein gehackte Nüsse oder Kerne, Salz

Für die getrockneten Tomaten:

- ca. 10 Kirschtomaten
- Olivenöl
- Honig oder Ahornsirup
- Balsamessig
- Kräutersalz
- gehackter Knoblauch

Für die karamellisierten Nüsse:

- ca. 50 g ganze Nüsse
- etwas Ahornsirup
- Salz

Außerdem:

- geriebener Parmesan zum Bestreuen

Zubereitung:

Die noch heißen, gekochten Erdäpfel durch eine Erdäpfelpresse drücken und mit Mehl, Ei, zerlassener Butter und Salz rasch zu einem homogenen Teig verkneten. Den Teig in 3–4 Teile teilen und zu etwa 2 cm dicken Rollen formen. Kleine Nockerl mit einer Teigkarte abstechen und in leicht wallendem Salzwasser etwa 10 Minuten gar ziehen lassen. Anschließend vorsichtig abseihen und mit dem Gartenkräuter-Pesto vermengen.
Für das Pesto die Kräuter waschen, gegebenenfalls holzige Teile entfernen, grob hacken und mit etwas Pflanzenöl zu einem cremigen Pesto mixen. Nach Belieben mit Parmesan, gehackten Nüssen oder Kernen sowie etwas Salz verfeinern. Im sterilen Glas hält sich das Pesto im Kühlschrank mindestens zwei Wochen.
Für die getrockneten Tomaten die Kirschtomaten halbieren und mit einer Marinade aus Olivenöl, Honig oder Ahornsirup, Balsamessig, Kräutersalz und gehacktem Knoblauch bestreichen. Im Backrohr bei 120 °C etwa 30 Minuten trocknen lassen, danach die Temperatur leicht reduzieren und weiter trocknen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
Die Nüsse in einer Pfanne rösten, mit etwas Ahornsirup karamellisieren, leicht salzen, auskühlen lassen und grob hacken.
Die Nockerl mit den getrockneten Tomaten und karamellisierten Nüssen anrichten und mit geriebenem Parmesan bestreuen.