

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Schafkäse gebacken & Natur mit Knusperkartoffeln und Marillenchutney an Vogerlsalat

Zutaten

(4 Personen)

- 16 Schafkäsebällchen in Öl
- 1 Packung fertige Strudelteigblätter
- Schnittlauch zum Binden
- Tafelöl zum Frittieren
- 2 mittelgroße Kartoffeln
- Öl zum Braten
- 2 Stück klassischer Schafkäse
- 1 Glas Marillenchutney
- Vogerlsalat

Für die Marinade

- 4 EL Kriecherlessig
- 2 EL hochwertiges Salatöl
- Salz
- Zucker
- bei Bedarf etwas Wasser

Zubereitung

Strudelteigblatt auflegen, in ca. 10x10 cm große Quadrate schneiden, in die Mitte Schafkäsebällchen legen, zu einem Sackerl formen und mit Schnittlauch zubinden, ca. 30 Minuten tiefkühlen. Geschälte Kartoffel in kleine, gleichmäßige Würfel schneiden, weichkochen, in etwas Öl knusprig braten, salzen.

Aus Essig, Öl, Salz und Zucker Marinade herstellen oder eigenes Lieblings-Marinaden-Rezept verwenden. Klassischen Schafkäse dünn aufschneiden, darauf Marillenchutney und marinierten Vogerlsalat verteilen.

Die gefrorenen Schafkäsesackerl in Öl goldig frittieren, herausheben und auf Küchenrolle abtropfen lassen, gemeinsam mit den Knusperkartoffeln auf Schafkäse-Marillen-Vogerlsalat anrichten.