

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



Fotocredit: Simeon Baker

Kaspress-Pizza-Knödel mit Vogerlsalat und Paradeiser-Mohnmiso-Marinade

Zutaten

(4 Personen)

Für die Pizza-Kaspressknödel:

- 250 g frisches Knödelbrot, Toast oder Pizzarand gewürfelt
- 1 kleine Zwiebel
- 50 g Schinken, gewürfelt
- 20 ml Olivenöl
- 125 ml Milch
- 1 Ei
- 1 Dotter
- 1 TL Oregano
- 200 g Käsemix (Bergkäse und Emmentaler)
- Salz
- Pfeffer

Quelle: ORF extra

Für den Salat und die Marinade:

- 1 Dose geschälte Paradeiser
- Salz
- Zucker
- etwas Zimt
- 1 TL Knoblauchöl
- 1 EL Mohnmiso
- 1 Schuss Paradeiseressig
- 1 EL Olivenöl
- 400 g Vogersalat, gewaschen und abgetrocknet
- 200 g Innviertler Crème fraîche

Zubereitung

Für die Marinade eine Dose Paradeiser mit Salz, Zucker und etwas Zimt aufmixen und in einem Tuch über Nacht, ohne zu drücken, abtropfen lassen. Das ergibt ca. 300 ml klaren Paradeiserfond.

Die Zwiebel und den Schinken in Würfel schneiden und in dem Olivenöl anschwitzen, die Milch dazugeben und aufkochen. Nun über das Knödelbrot in einer Schüssel geben und ein ganzes Ei, einen Eidotter und Oregano zügig einrühren. Den Käse zugeben, kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Masse nochmals gut vermengen.

Die Masse etwas rasten lassen, dann zu Knödeln formen und locker in Olivenöl braten.

Währenddessen für das Dressing den Paradeiserfond mit Knoblauchöl, Mohnmiso, Paradeiseressig und Olivenöl in einem Standmixer aufmixen. Diese Marinade mit dem frischen Vogersalat durchmischen und nun auf einem Teller mit den Kaspessknödeln anrichten und mit rundherum platzierter Crème fraîche vollenden.