

Rezept aus „Silvia kocht“

Fotocredit: Daniel Scherrer



Erdapfelknödel mit Käsefülle auf Tomaten-Gemüse-Ragout

Köchin: Lydia Maderthaner

Zutaten

(für 4 Personen)

Für den Erdapfelteig

- 1 kg mehlig-e Erdäpfel
- 1 Ei
- 200 g Kartoffelstärke
- 6 EL Grieß
- Salz
- 1 EL zerlassene Butter

Für die Fülle

- 4 Käsewürfel mit weicher/cremiger Konsistenz (z.B. Blauschimmelkäse, Camembert oder Schafkäsekugeln)

Für die Tomatensauce

- 1 kg Tomaten
- 100 g Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1/8 Liter Weißwein
- 1/8 Liter Gemüsefond
- 5 EL Olivenöl
- frische Kräuter (z.B. Rosmarin oder Thymian)
- Kräutersalz
- Zucker

Quelle: ORF extra

Für das Tomaten-Gemüse-Ragout

- 800 ml Tomatensauce
- 1 mittelgroße rote Zwiebel
- 200 g Champignons
- 150 g Zucchini
- 1 Paprikaschote (rot, gelb od. grün)
- Olivenöl zum Anbraten

Für die Garnitur

- frisches Basilikum

Zubereitung

- 1.** Für den Teig zuerst die Erdäpfel in Salzwasser weichkochen, danach schälen und noch heiß durch eine Kartoffelpresse in eine große Schüssel pressen. Dann mit dem Ei, der Kartoffelstärke, dem Grieß, etwas Salz und der zerlassenen Butter vermengen und die Masse zu einem homogenen, glatten Teig verarbeiten.
- 2.** Nun aus dem Teig eine Rolle formen, diese in 4 gleiche Teile schneiden, in die Mitte je einen Käsewürfel setzen, gut verschließen und mit etwas Mehl zu Knödeln drehen. Die Erdapfelknödel in reichlich Salzwasser etwa 25 Minuten leicht wallend kochen lassen.
- 3.** In der Zwischenzeit die Tomatensauce zubereiten. Hierfür die geschälten, in Würfel geschnittenen Zwiebeln und den grob gehackten Knoblauch in einem Topf in dem Olivenöl goldgelb anschwitzen und anschließend mit dem Weißwein ablöschen. Dann mit dem Gemüsefond aufgießen, die entstieltten, halbierten Tomaten begeben und gemeinsam mit den frischen, gehackten Kräutern, etwas Kräutersalz und Zucker etwa eine Stunde köcheln lassen. Die Sauce dann mit einem Pürierstab mixen und durch ein Sieb passieren.
- 4.** Für das Tomaten-Gemüse-Ragout die geschälte rote Zwiebel in grobe Spalten, die Champignons in feine Scheiben, die Zucchini in kleine Würfel und die Paprika in dünne Streifen schneiden. Dann zuerst die Zwiebeln und die Champignons in einer Pfanne in etwas Olivenöl goldgelb anbraten. Anschließend die Zucchini und die Paprika dazugeben und mitrösten. Nun mit der Tomatensauce aufgießen und einmal aufkochen lassen.
- 5.** Zum Schluss das Tomaten-Gemüse-Ragout auf einem flachen Teller anrichten und je einen Erdapfelknödel mit Käsefülle daraufsetzen. Das Gericht mit frischem Basilikum garnieren.

Quelle: ORF extra