



Die Meraner Genusswerkstatt ist Bühne und gleichzeitig Kontaktpunkt zwischen mediterraner und alpiner Küche.
www.genusswerkstatt.it

Alpin-mediterrane Graukäse-Paarlbroten-Knödel auf Tomaten - Zucchini-Sauce

Ein Rezept von der Wurzer Alm

Für 6 Personen

Zubereitungszeit 40 Minuten

Paarlbroten	250 g
Knödelbroten	250 g
Graukäse	200 g
Oliven	50 g
Getrocknete Tomaten	50 g
Zwiebel	50 g
Eier	4
Petersilie	20 g
Mehl	60 g
Salz, Pfeffer	
Sauce	
Zwiebel	1
1 Zehe Knoblauch, Salz Pfeffer, Zucker, Origanum	
Frische Tomaten (in Würfeln geschnitten)	250 g
Zucchini	
Öl	

Anleitung zur Zubereitung

Das Paarlbroten in kleine Würfeln schneiden, mit dem Knödelbroten in eine große Schüssel geben. Salzen und pfeffern. Graukäse, Oliven, getrocknete Tomaten, Petersilie und Zwiebel kleinstwürfelig schneiden. Zwiebel kurz in einer Pfanne anschwitzen und alles zusammen zum Broten dazugeben.

Die Eier aufschlagen, mit dem Mehl über das Broten schütten. Nach Bedarf Milch dazu geben und alles zu einem gut formbaren Teig kneten. Die Masse etwas ruhen lassen und danach 12 gleich große Knödel formen.

Die Knödel in reichlich kochendem Salzwasser 10 min kochen.

Für die Sauce Zwiebel, Knoblauch kleinstschneiden und in heißem Öl goldig anbraten. Tomaten- und Zucchiniwürfel dazugeben, mit Salz, Pfeffer, Zucker und Origanum abschmecken und 10 min. köcheln lassen.

Die Sauce auf den Tellern anrichten, darauf die gekochten Knödel geben und genießen.

Guten Appetit wünscht Ulli Kofler