

Tiroler Kaspressknödel mit Endiviensalat

Zutaten für die Knödel (für 3 Personen):

- 300 g Knödelbrot
- alternativ: altbackenes Weißbrot
- 150 g würziger Bergkäse
- 1 Zwiebel
- 100 ml Milch
- 4 Eier
- 30 g Parmesan
- 0,5 Bund frische Petersilie
- Salz
- Pfeffer
- Majoran
- 100 g Butter

Knödelbrot - auch Semmelwürfel genannt - ist bereits gewürfeltes Weißbrot. Alternativ kann man altbackenes Weißbrot verwenden und in kleine Würfel schneiden. Die Petersilie fein hacken. Die Zwiebel abziehen und fein schneiden. In einer Pfanne mit etwas heißer Butter anschwitzen. Den Käse reiben und mit den Brotwürfeln vermischen. Zwiebeln, Milch, Eier, Kräuter und Gewürze dazugeben und alles gut vermengen. Aus der Masse Knödel formen und diese flach drücken. Die Knödel in einer Pfanne von beiden Seiten in Butter goldgelb braten.

Die restliche Butter bei hoher Hitze in einer Pfanne schmelzen, die Temperatur auf mittlere Hitze reduzieren und warten, bis die Butter eine goldgelbe Farbe bekommt.

Die Kaspressknödel auf Teller geben und die Butter darüber geben. Mit dem Salat servieren.

Zutaten für den Salat:

- 1 Endiviensalat
- 2 Orangen
- 3 EL (aus dem Glas) Preiselbeeren
- 65 ml weißer Balsamico-Essig
- 90 ml Olivenöl
- Honig
- Salz
- Pfeffer

Endiviensalat waschen, trocken tupfen und in kleine Stücke teilen. Orangen auspressen. Preiselbeeren mit Orangensaft, Essig, Olivenöl, Honig, Salz und Pfeffer vermengen und das Dressing über den Salat geben.

Sendung/Quelle: Familien-Kochduell

Sendetermin: 02.08.2022

Koch/Köchin: Alex Fröhlich

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen