

KASPRESSKNÖDEL AUS BIO-STEIRERKÄSE MIT GRÜNEM BIO-SALAT



Maria Pojer, Bio-Milchbäuerin in Seckau, verarbeitet die Bio-Milch ihrer Kühe in der eigenen kleinen Hofkäserei zu Bio-Sauerrahm Butter und Murtaler Bio-Steirerkäs. Dieses bäuerliche Handwerk hat auf dem Bio-Hof eine lange Tradition und ist eine Besonderheit. Zahlreiche Auszeichnungen bei Käseprämierungen zeugen von der Top-Qualität dieser handgemachten Bio-Lebensmittel. Die Köstlichkeiten von Maria erhält man ab Hof aber auch in der Spitzen-Gastronomie im Murtal.

Maria Pojer Tel. 0650/27 71 468

ZUTATEN

Kaspresknödel mit Bio-Steirerkäse

- 5 Bio-Dinkelweckerl á 50 g (alternativ 5 Bio-Semmeln)
- 100 ml Bio-Milch
- 1 Bio-Zwiebel
- 1 Bund Bio-Petersilie
- 50 g Bio-Butter
- 200 g Bio-Steirerkäse
- 100 g Bio-Topfen(20%FiT.)
- 3 Bio-Eier
- Salz
- frischer Bio-Pfeffer
- Bio-Butterschmalz oder Bio-Rapsöl

Grüner Bio-Salat

- Bio-Grazer Krauthäuptel, Bio-Eichblatt grün
- etwas Bio-Rucola
- 1 Bund Bio-Radieschen
- 1 Bio-Ei

Marinade

- 4 EL Bio-Apfelessig
- 4 EL Bio-Kernöl
- 1 TL Bio-Senf
- etwas Bio-Honig
- Salz

ZUBEREITUNG

Dinkelweckerl klein würfelig schneiden, Milch zugießen und das Knödelbrot ziehen lassen.
Zwiebel schälen, klein würfelig schneiden, Petersilie waschen und fein hacken. Zwiebel und Petersilie in etwas Butter glasig rösten.
Steirerkäse klein würfelig schneiden.
Knödelbrot mit Eiern, Steirerkäse, Topfen und Zwiebel-Petersil-Gemisch gut verkneten, mit Salz und frischem Pfeffer würzen (Vorsicht mit dem Salz, der Steirerkäse ist sehr würzig) und die Masse gut 15 Minuten ziehen lassen.
Aus dem Teig Knödel formen, diese flach drücken und in einer Pfanne in Butterschmalz oder Öl beidseitig hellbraun braten. Alternativ können die Kaspresknödel auch auf einem befetteten Blech im Backrohr ca. 15 Minuten bei 200°C gebacken werden.
Salate und Rucolasauber waschen, in mundgerechte Stücke zerteilen und trocken schleudern.
Radieschen waschen, klein blättrig schneiden.
Ei wachweich kochen (ca. 7 Minuten) schälen und vierteln.
Eine Marinade aus allen Zutaten bereiten, den Salat mit Radieschen vermischen, mit der Marinade abmachen und mit Eivierteln garnieren.

Tipp:

Die fertigen Kaspresknödel in eine heiße Suppe eingelegt ist eine wärmende Speise in den kalten Monaten.

Viel Erfolg beim Kochen mit Bio-Milchprodukten wünschen **Maria Pojer und Bio Ernte Steiermark**