



Kochdauer:
Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:
einfach

Zutaten für 4 Portionen:

50 dag Faschiertes, gemischt

2 Stk. Semmeln

10 dag gelbe Zwiebeln

2 Stk. Eier

4 EL Semmelbrösel

Salz

Pfeffer, gemahlen

Majoran

20 dag Gouda

1 EL Öl

5 Stk. Paradeiser

3 Stk. Knoblauchzehen

Öl

Zucker

1 TL Erdäpfelstärke

Basilikumblätter

Mein persönlicher Tipp

Dazu Dinkel- oder Emmer Reis servieren.



Elisabeth Heidegger

Referentin für Ernährung in St. Pölten,
LK NÖ

Quellen:

Fleischknödel mit Käse in Tomatensauce



Foto: Elisabeth Heidegger - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

Fleischknödel (für 4 Portionen):

- Faschiertes in eine Schüssel geben, Semmeln in Wasser einweichen und ausdrücken.
- Zwiebel schälen und fein hacken.
- Semmeln, Zwiebelwürfel, Eier, Brösel, Salz, Pfeffer und Majoran mit dem Faschierten gut durchkneten und kurz durchziehen lassen.
- Den Käse in kleine Würfel schneiden.
- Aus der faschierten Masse flache Scheiben formen, Käse darauf legen, Knödel formen und auf einem Blech bei 180 °C braten.

Tomatenragout:

- Zutaten (für 4 Portionen): 5 Tomaten (oder 2 Dosen gewürfelte Tomaten), 3 Knoblauchzehen, Öl, Basilikumblätter, Salz, Pfeffer, Zucker, 1 TL Erdäpfelstärke
- Für das Tomatenragout die Tomaten häuten (kreuzweise einschneiden, blanchieren, in kaltem Wasser abschrecken) und das Fruchtfleisch klein würfelig schneiden.
- Die Knoblauchzehen schälen, fein hacken und in heißem Öl kurz anschwitzen.
- Die Tomatenwürfel zugeben und einige Minuten köcheln lassen.
- Frisch gewaschene und gehackte Basilikumblätter dazu geben und kurz ziehen lassen.
- Das Ragout mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
- Ist das Ragout zu dünn, kann man dieses mit in kaltem Wasser angerührter Erdäpfelstärke binden.
- Mit frisch gehacktem Basilikum bestreut servieren.



lk Bäuerinnen
Österreich

Eine Initiative des
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer
Landesförderungsrahmen
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete

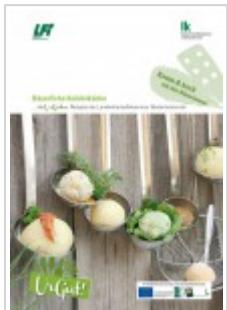


Regionale Rezepte



von Bäuerinnen empfohlen

traditionell & saisonal



Landwirtschaftskammer
Niederösterreich: *Bäuerliche
Knödelküche*

lk Landwirtschaftskammer
Niederösterreich **LFI** Landesfortbildungsinstitut



lk Bäuerinnen
Österreich

Eine Initiative des
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

**Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus**

LE 14-20
Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschaftscode für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete

