Schafkäseknödel mit Blattsalaten und Kürbiskernöl

Hauptspeise
Rezeptart

70 Minuten
Zubereitung

30 Minuten

mittel
Schwierigkeit

Zutaten für 4-6 Portionen

Kartoffelteig:
500 g mehlige Kartoffel, gekocht
150 g griffigem Mehl
30 g Grieß oder Polentagrieß
1 Ei
Salz
Muskatnuss

Fülle:
80 g Schaffrischkäse
2 EL frische geschnittene Kräuter
2 EL geröstete Kürbiskerne, gehackt
2 EL weiße geriebene Brösel

Salat:
200 g Blattsalate (z.B. Treviso-Kresse, Lollo Rosso, Friesee, Löwenzahn, Radieschen, Vogerlsalat, etc.)
2 EL Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
2 EL Apfelessig
1 EL Mostessig
½ Knoblauchzehe
1 EL Schnittlauch, geschnitten
Salz
Pfeffer a. d. Mühle

Zubereitung

Die gekochten kalten Kartoffeln schälen und pressen, mit den restlichen Zutaten rasch zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Schafkäse zerdrücken, mit Kräutern, Kürbiskernen und Brösel vermengen und zu kleinen Kugeln abdrehen. Den Kartoffelteig ausrollen, je nach Wunsch kleinere oder größere Teigflecke ausstechen. Die Käsekugerl damit umhüllen und im Tiefkühlfach kurz anfrieren lassen.
In der Zwischenzeit einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen, sowie die Salate putzen, waschen und trocken schleudern. Aus den restlichen Zutaten ein Dressing zubereiten.
Die Käseknödel im Salzwasser für circa 5 Minuten leicht köcheln lassen. Die fertigen Knödel vorsichtig abseihen und etwas abtropfen lassen, zusammen mit dem marinierten Salat auf Teller anrichten und zusätzlich mit etwas Kürbiskernöl garnieren.

Tipp: Als Ergänzung kann frisches Brot oder Gebäck nach Wahl gereicht werden.

Rezept von Vollmer Erich / Foto: Stefan Kristoferitsch