

Birkasajtgombóc zöldsalátával és tökmagolajjal



Főétel

Receptforma



70 Percek

Elkészítés

30 Percek



Eszköz

Nehézség



Hozzávalók 4-6 személyre

Krumplitészta:

500 g lisztes krumpli megfőzve

150 g finomliszt

30 g gríz vagy grízkása

1 tojás

Só

Szerecsendió

Töltés:

80 g friss birkasajt

2 evőkanál friss vágott fűszer

2 evőkanál tökmag , összvágva

2 evőkanál fehér reszelt morzsa

Saláta:

200 g zöldsaláta (pl. treviso-kresse,
lollo,

rosso, friesee, oroszlánfog, retek,
madársaláta, stb.)

2 evőkanál védett stájer tökmagolaj

2 evőkanál almaecet

2 evőkanál mustecet

½ fokhagyma

1 evőkanál póréhagyma vágva

Salz, bors darált

Elkészítés

A főtt hideg krumplit meghámozni és kinyomni, amarádék hozzávalókkal gyorsan egy síma tésztává gyúrn. A birkasajtot összenyomni, fűszer növényekkel, tökmaggal és morzsával Elegyíteni és kis golyókká gyúrn.

A krumplitészttát kitekerni, és kívánságra kisebb nagyobb darabokra kivágni.

A sajtgolyókat ezzel bevonni és a mélyhűtőbe röviden lehűteni.

Közben egy tálat sós vízzel forrásba hozni, valamint a salátákat megtisztítani, megmosni szárítva kirázni. A maradék hozzávalókkal egy dresszinggal elkészíteni.

A sajtgolyókat sós vízben kb. 5 perciig könnyen megfőzni. A kész golyókat óvatosan leszűrni és kicsit lecsöpögtetni, és a marinált salátával együtt a tányérra tálalni és kiegészítésül kevés tökmagolajjal garnírozni.

Tipp: kiegészítésül friss kenyeret vagy péksüteményt választás szerint kínálni.

Szerző megjelölésével: Vollmer Erich / Foto: Stefan Kristoferitsch