



Liebe KundInnen,

Wir möchten Sie informieren, dass Salate, Kräuter, Gurken, Zucchini, Kohlrabi, Fenchel, Weißkraut, Mangold, Rote Rüben, Staudensellerie, Zwiebelbund, Radi, Lauch, Bohnen, Himbeeren und grüner Paprika aus Eigenanbau stammen.

Gurkensalat mit Tiroler Pressknödeln

Zutaten:

300 g feinblättrig geschnittenes Knödelbrot, ¼ l Milch, 200 g gekochte und zerdrückte Kartoffeln, 130 g geriebener, klein gewürfelter Bergkäse (oder, wenn vorhanden, Tiroler Graukäse), 2 Eier, ½ Bund fein gehackte Petersilie, 1 TL Kümmel, Salz, Pfeffer, Öl oder Butter, 4-5 Lorbeerblätter, 2-3 Gärtnergurken oder 1 große Schlangengurke, Apfel- oder Weißweinessig, eventuell 2-3 EL Sauerrahm

Zubereitung:

Knödelbrot mit heißer Milch übergießen. Ein wenig abkühlen lassen. Mit Kartoffeln, Käse, verschlagenen Eiern, Petersilie und Kümmel vermengen. Salzen und pfeffern.

Knödel formen, Öl (Butter) in der Pfanne erhitzen, die Knödel hineinsetzen und mit dem Wender flachdrücken. Bei milder Hitze beidseitig braten, bis die gepressten Knödel schön braun sind.

In der Zwischenzeit Wasser mit Lorbeerblättern zum Köcheln bringen und Pressknödel direkt aus der Pfanne ins Wasser geben. Ca. 8 Minuten leicht sieden lassen.

Gurke in Scheiben hobeln, salzen, pfeffern und mit Essig und Öl anmachen. Wer´s rahmig will, kann den Gurkensalat mit 2 oder 3 Löffeln Sauerrahm abschmecken.

Pressknödel mit Gurkensalat servieren.

Einen guten Appetit und eine schöne Woche wünscht das avantiandi -Team!