

Jeden Moment genießen in

**VOR
ARL
BERG**



© Schulhus Krumbach

Bärlauch-Käseknödel auf Tomatenkompott

Zutaten:

500 g Bintje Kartoffeln (geschält, gekocht, ausgedämpft und gepreßt)

2 EL Bärlauchöl (aus 100 g Bärlauch blanchiert und 200 g Olivenöl)

70 g Parmesan

2 Ei-Dotter

Salz

200 g Mehl

150 g milder Käse in Würfel

grobe Bärlauchblätter

Passierte Kartoffeln mit Bärlauchöl, Parmesan, Dotter, Mehl und Salz glatt kneten. Rollen zu ca. 4 cm Durchmesser formen, 2 cm Stücke abschneiden, Käsewürfel mit Bärlauchblatt umwickeln und in den Teig einpacken. Im Salzwasser ca. 4 Minuten ziehen lassen – auf Tomatenkompott anrichten.

Jeden Moment genießen in

**VOR
ARL
BERG**



Tomatenkompott

Zutaten:

400 g Cocktailtomaten halbiert

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1 EL brauner Zucker

4 EL Olivenöl

Knoblauchzehe, frischer Thymian

200 ml Tomatensaft

1 EL Zitronensaft

2 EL kleine Oliven

Tomatenhälften in eine ofenfeste Form geben und würzen. Olivenöl, Knoblauch, Tomatensaft, Zitronensaft und Thymian verrühren – über die Tomaten gießen. Bei 200° C ca. 15 Minuten schmoren lassen.

Rezept: Schulhus Krumbach