TIROLER SPECK-SPINATKNÖDEL

mit Paprikaragout

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN
Zeitaufwand: 60 Minuten

Knödel:
300g Weißbrotwürfel
100g Butter
5 Eier
200ml lauwarme Milch
1 kleine Zwiebel
150g HANDL TYROL Feine Speckwürfel
Muskat frisch gerieben
Salz
100g Topfen
100g Blattspinat blanchiert

Paprikaragout:
Paprika rot
geräuchertes Paprikapulver
Olivenöl
Apfelessig, 1:10 mit Wasser verdünnen
Salbei
2 Zehen Knoblauch
Schalotten
150 g HANDL TYROL Feine Speckwürfel

ZUBEREITUNG

1. Butter in einer Pfanne schmelzen, feingeschnittene Zwiebel und Knoblauch glasig dünsten und Speckwürfel hinzugeben. Mit Milch aufgießen und mit Salz und Muskat abschmecken. Die Milchmischung über die Brotwürfel gießen.

2. Eier und den blanchierten Spinat in einem Mixer grob pürieren, den Topfen unterrühren und alles unter die Brotmasse mischen. Die Masse 20 Minuten quellen lassen.

3. Aus der Masse Knödel formen und in Salzwasser ca. 25 Minuten köcheln lassen.

4. Paprikaragout:
Paprika in feine Würfel schneiden, Schalotten und Knoblauch fein reiben. Olivenöl in der Pfanne erhitzen und darin Paprikastücke mit Schalotten und Knoblauch anbraten. Mit geräuchertem Paprikapulver stauben und mit etwas verdünntem Apfelessig ablöschen.

5. Speckwürfel und grob gezupften Salbei kurz in etwas Olivenöl anbraten.

6. Knödel mit Paprikaragout auf tiefen Tellern anrichten, mit gebratene Speckwürfel und Salbei garnieren.

SERVUS-EMPFEHLUNG:
Den hochwertigen Lochschöpfer aus Kupfer von Rudolf Effenberger, einem der letzten Metalldrücker Österreichs, können Sie bei Servus am Marktplatz entdecken.

SERVUSMARKTPLATZ.COM

Unsere Weinempfehlung: kräftiger Grüner Veltliner aus dem Kremstal. Kremstal DAC Grüner Veltliner.

In Kooperation mit HANDL Tyrol ÖSTERREICH WEIN