



UNSER TIPP:

Besonders gut schmecken die Knödel in Salbeibutter gebraten mit einem gemischten grünen Salat als Beilage.

OBAZDA G.G.A.

Semmelknödel gefüllt mit Obazda



ZUTATEN KNÖDELTEIG:

Knödelbrot von 8–10 Semmeln
1 EL Weichweizengrieß
375 ml lauwarme Milch
3–4 Eier Petersilie, gehackt
1 Zwiebel, gewürfelt
20 g Fett zum Braten
Salz, Pfeffer, Muskat

ZUTATEN OBAZDA FÜLLUNG:

200 g Obazda
50 g Frischkäse
Paniermehl

ZUBEREITUNG:

Das Knödelbrot und den Grieß in eine große Schüssel geben und mit der Milch übergießen. Die Zwiebel im warmen Fett andünsten, Petersilie zugeben und zum Knödelbrot geben. Die Eier und Gewürze dazugeben und vorsichtig durchrühren. Den Knödelteig für 2 Stunden abgedeckt im Kühlschrank ziehen lassen. In der Zwischenzeit den Obazda mit Frischkäse aufrühren und zu kleinen Kugeln formen. Anschließend in Paniermehl wälzen und einfrieren. Aus dem Knödelteig mit nassen Händen Knödel formen und jeweils mit einer Obazdakugel füllen.

In reichlich kochendes Salzwasser legen und je nach Größe etwa 20–30 Minuten ziehen lassen (nicht mehr kochen lassen).



AUTOR GIUSEPPE MESSINA:

Der Koch, der für seine ungewöhnlichen Texturen bekannt ist und dabei vermeintlich einfache Produkte in ganz besondere Stars auf dem Teller verwandelt. Seine Gäste lieben vor allem seine kulinarische Weltreise.

„Erlaubt ist alles was gefällt und schmeckt. Nichts muss, alles kann. Die Form kennt keine Grenzen.“

#giuseppemessina #giuseppe4437 #bayerntruck