

REZEPTTIPP DES MONATS

Sommersalat mit knusprigen Knödelbällchen

Knödel im fruchtig-frischen Sommerlook.



Fotocredit: Burgis GmbH

Zutaten für 4 Portionen:

- ½ Bund Frühlingszwiebeln
- 150 g Bergkäse
- ½ Packung Burgis Original Bayerischer Knödelteig
- 100 g Panko Paniermehl
- 100 ml Olivenöl
- 200 g Blattsalat
- 200 g Brombeeren
- 6 Radieschen
- 40 g Rote-Bete-Sprossen
- 1 Avocado
- 50 g Mandelblättchen
- ½ Bund Rosmarin
- Saft einer ½ Zitrone
- 3 EL Olivenöl
- 2 EL Balsamico-Essig
- 1 TL Senf
- Salz, Pfeffer



Zubereitung

1. Frühlingszwiebeln waschen und anschließend mit dem Bergkäse klein schneiden. Beides zum Burgis Bayerischen Knödelteig geben und gut durchmischen.
2. Kleine Knödel formen und in dem Paniermehl wälzen. Einen Topf mit Olivenöl erhitzen und die Knödel vorsichtig darin goldbraun braten.
3. In der Zwischenzeit den Salat waschen und zu mundgerechten Blättern schneiden. Die Brombeeren sowie Radieschen und Rote-Bete-Sprossen waschen.
4. Die Avocado vom Kern lösen. Avocado und Radieschen in schmale Scheiben schneiden.
5. Die Mandelblättchen in einer beschichteten Pfanne kurz erhitzen.
6. Für das Dressing die Hälfte der Brombeeren zusammen mit Rosmarin, Zitronensaft, Olivenöl, Balsamico-Essig, Senf, Salz und Pfeffer in ein hohes Rührgefäß geben. Alles zu einer feinen Creme pürieren.
7. Salat, Radieschen und Avocado mit dem Dressing in einer Schüssel vermengen und die Knödel darauf platzieren. Die restlichen frischen Brombeeren auf den Salat geben. Zum Schluss mit den Mandelblättchen garnieren und genießen.

Zubereitungszeit:

ca. 25 Minuten

Schwierigkeitsgrad:



Schmankerltipp/Alternative:

Wer keine Brombeeren oder keine Radieschen mag, kann auch Himbeeren und Karotten verwenden.

Zum Unternehmen Burgis GmbH

Das Familienunternehmen Burgis steht für Knödelspezialitäten aus regionalen Rohstoffen. Seit über 80 Jahren produziert die Familie der heutigen Geschäftsleitung, Christina Dietmayr und ihr Cousin Timo Burger, Lebensmittel. In den Sechzigerjahren produzierte ihre Großmutter den ersten „halb fertigen“ Kloßteig. Ihr damals innovativer Gedanke, rohen Kloßteig herzustellen, der im Haushalt durch gekochte Kartoffeln ergänzt wird, führte zum Ursprungsprodukt von Burgis, dem „rohen Kloßteig“ in der blauen Rolle. Eine Erfindung, die für die Zubereitung des sonntäglichen Familienessens eine große Erleichterung bedeutete. Bis heute zeichnet Burgis diese Innovationskraft aus. Benno Weiß und Heinrich Burger brachten den ersten kochfertigen Kloßteig auf den Markt, bauten das Geschäft in Neumarkt i.d.OPf. weiter aus und übergaben das Unternehmen 2010 an die nächste Generation. Seit dieser Zeit wurde die Marke Burgis sukzessive aufgebaut: Ehrliche Knödelprodukten aus regionalen Rohstoffen! Derzeit beschäftigen Christina Dietmayr und Timo Burger mehr als 130 Angestellte – darunter viele langjährige Fachkräfte. Als Hauptrohstoff für viele Burgis-Produkte wie beispielsweise den klassischen Kloßteig spielt die Kartoffel eine wichtige Rolle im Unternehmen und dem unternehmerischen Handeln. Zwei regionale Erzeugergemeinschaften mit insgesamt über 70 Landwirten stellen sicher, dass alle Burgis-Produkte durchgängig mit „Geprüfte Qualität – Bayern“ ausgezeichnet werden. Handverlesene, beste Bauernkartoffeln, fachgerechte Lagerung und schonende Verarbeitung garantieren den unvergleichbaren kartoffeligen Geschmack



der Burgis-Kartoffelprodukte. Damit und mit Klassikern der bayerischen Knödelküche kommt Burgis dem wachsenden Wunsch der Verbraucher und Gastronomen nach authentischen Qualitätsprodukten aus der Region nach. Ständige Innovationen wie der Bio-Kartoffelknödel und die Knödelinos in der zeitgemäßen Frischpackung geben Impulse am wachsenden Convenience-Markt. Kompetente Fachberater stehen in direktem Kontakt zu zufriedenen Burgis-Kunden im Handel und in der Gastronomie, um stets die aktuellsten Anforderungen auf dem Markt in Erfahrung zu bringen und Kunden nicht nur Produkte, sondern auch Lösungen für deren Aufgabenstellungen zu präsentieren. Im Werk in Neumarkt wird eine Vielzahl von Knödelspezialitäten hergestellt – frisch wie selbst gemacht.

Weitere Informationen zu den innovativen Knödelspezialitäten von Burgis finden Sie unter www.burgis.de.

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:

kommunikation.pur GmbH, Andrea Lintl, Sendlinger Straße 31, 80331 München, Tel.: 089 23 23 63 52, lintl@kommunikationpur.com