

REZEPTTIPP DES MONATS

Knödelinos® mit scharfer Tomaten-Paprika-Soße

Deutsch-italienische Genussmomente.



Fotocredit: Burgis GmbH

Zutaten für 4 Portionen:

- 2 Packungen Burgis Knödelinos®
- 2 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 300 g Paprika
- 1 große Zucchini
- 200 g Tomaten
- 2 Chilischoten
- 4 EL Olivenöl
- 6 Zweige Oregano
- 4 Zweige Basilikum
- 300 g Tomaten in Stücke (z.B. aus der Dose)
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Die Burgis Knödelinos® nach Packungsanleitung in einem ausreichend großen Topf zubereiten.
2. Die Schalotten und den Knoblauch klein hacken. Die Paprika halbieren, den Stielansatz mit den Kernen entfernen und zusammen mit der Zucchini und den Tomaten in kleine Würfel schneiden. Die Chilischoten halbieren und auch hier den Stielansatz und die Kerne entfernen.
3. Das Öl in der Pfanne erhitzen und darin die Schalotten und den Knoblauch andünsten. Nun Paprika, Zucchini, Chilischoten und frische Tomaten in die Pfanne hinzugeben und gemeinsam für 5 Minuten andünsten. Die Kräuter von den Stielen befreien und anschließend mit den stückigen Tomaten hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Die Chilischoten herausnehmen und die Paprika-Tomaten-Soße für ein paar weitere Minuten köcheln lassen.
5. Die Knödelinos® zusammen mit der scharfen Tomaten-Paprika-Soße anrichten und servieren.

Zubereitungszeit:

ca. 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad:





Schmankerltipp/Alternative:

Für Kinder einfach die Chilischoten weglassen.

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 Knödelprodukte 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 im 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 Frischepackung 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