RESTLA-REZEPT



KARTOFFELKLÖSSE

RESTLA:

- 2 Knödel vom Vortag
- Gemüsereste

WEITERE ZUTATEN:

- 50 g Schinkenspeck
- 1 Paprika
- Petersilie, Basilikum
- Butter
- 50 g Parmesankäse gerieben
- Olivenöl

optional:

- 100 g Frischkäse
- 50 g Naturjoghurt
- Zitronensaft

ZUBEREITUNG

- Paprika fein schneiden und mit gewürfeltem Schinkenspeck in einer Pfanne mit etwas Butter anschwitzen.
- Knödel in 1 cm dicke Scheiben schneiden und mit etwas Olivenöl langsam anbraten, evtl. mit einer Kelle andrücken (nicht wenden!).
- Petersilie und Basilikum darüber streuen.
- Nach dem Anbraten in eine Auflaufform geben, Paprika und Schinkenspeck darüber geben.
- Mit Parmesan bestreuen etwas Olivenöl darüber geben und im Backofen bei 180 Grad Ober- und Unterhitze für ca. 5 - 10 Minuten backen.

Tipp: Frischkäse, Naturjoghurt und Zitronensaft in einer Schüssel verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Vorhandene Gemüsereste (z.B. Paprika, Radieschen, etc.) klein schneiden und in die Masse geben.

Dazu schmeckt ein frischer Salat.

Eingereicht von Amanda Tröger, Leupoldsgrün