

NOUGATKNÖDEL

Topfen-/Quarkknödel mit Nougat-Füllung

AUF SESAM-/APFELSCHIBEN

Zutaten:

- + CATERLINE-Nougatknödel
- + Apfel
- + Sesam
- + Butter
- + Tasmanischer Pfeffer
- + Zucker
- + Brösel
- + Zitronenmelisse

Zubereitung und Anrichtung:

Äpfel im Ganzen schälen, das Kerngehäuse ausstechen und die Äpfel in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die in weißem Sesam gewälzten Apfelscheiben in einer Pfanne mit etwas Butter goldbraun anbraten, mit tasmanischem Pfeffer leicht würzen und auf einem Teller anrichten.

Die Caterline-Nougatknödel nach Anleitung zubereiten, in Zuckerbrösel wälzen, auf den Apfelscheiben anrichten und mit Zitronenmelisse garnieren.

Caterline

PRODUKTINNOVATIONEN MIT GROSSER VIELFALT

Des Chefkochs Geheimnis.

Jede exzellente Küche hat ein gut behütetes Geheimnis:

Caterline – Des Chefkochs Geheimnis.

