



GEBRATENE ENTENBRUST

MIT SÜSSKARTOFFELCREME UND GEBRATENEN GRIESSKNÖDELN

für 4 Personen

Zutaten:

- + 8 Stk. *CATERLINE*-Grießknödel
- + 4 Stk. sous-vide garte Entenbrust
- + Salz und Pfeffer + Öl zum Anbraten

Für die Süßkartoffelcreme:

- + 500g Süßkartoffel
- + 2 Zwiebel + Salz
- + 100ml Weißwein + 300ml Obers



Zubereitung:

Angetaute *CATERLINE*-Grießknödel flach drücken und in Öl beidseitig anbraten. Die sous-vide garte Entenbrust ebenfalls in Öl beidseitig jeweils 4 Min. anbraten. Für die Süßkartoffelcreme Zwiebel anschwitzen, Süßkartoffeln dazugeben, mit Weißwein ablöschen, kurz einkochen, Obers dazu, danach weichkochen, abschmecken und mixen.

Anrichten:

Süßkartoffelcreme auf Teller streichen. Anschließend die Entenbrust in Scheiben schneiden und auf die Süßkartoffelcreme platzieren. Die gebratenen *CATERLINE*-Grießknödel dazugeben und mit Radieschen und Kräutern ausgarnieren.



GRIESSKNÖDEL

GEBRATEN AUF TOMATENVIELFALT

für 4 Personen

Zutaten:

- + 8 Stk. *CATERLINE*-Grießknödel
- + Verschiedene Tomaten
- + Öl zum Anbraten
- + Knorr Professional
Vinaigrette Balsamico
- + Verschiedene Kräuter



Zubereitung:

Die angetauten *CATERLINE*-Grießknödel flach drücken und im erhitzten Öl auf beiden Seiten anbraten. Tomaten kurz anbraten, danach mit Balsamico marinieren.

Anrichten:

Auf Teller anrichten und die gebratenen *CATERLINE*-Grießknödel platzieren. Mit gehackten Kräutern garnieren.



GRIESSKNÖDEL

MIT ERDBEERSALAT

für 4 Personen

Zutaten:

- + 4 Stk. *CATERLINE*-Grießknödel
- + 250 g Erdbeeren
- + Kristallzucker
- + Staubzucker
- + Cointreau
- + Gezuckerte Butter-Brösel



Zubereitung:

CATERLINE-Grießknödel in leicht kochendem Wasser 10 Min. kochen, danach 5 Min. ziehen lassen. Erdbeeren in Würfel schneiden und mit Staubzucker und etwas Cointreau vermischen.

Anrichten:

Erdbeersalat am Teller verteilen und die gekochten *CATERLINE*-Grießknödel in den gezuckerten Butter-Bröseln wälzen und auf dem Erdbeersalat platzieren. Mit Minze garnieren.