

Landhotel Grünberg am Traunsee

Traunsteinstraße 109
4810 Gmunden
www.gruenberg.at
gruenberg@vpn.at
Tel. 07612 77700



Karottenockerl mit Parmesan und Schnittlauchbutter

Für 4 Personen als Hauptspeise

300 g Topfen

75 g Mehl

200 g gekochte, passierte, ausgedrückte Karotten

60 g Parmesan (oder anderer Käse)

4 Dotter

Alle Zutaten mischen, rasten lassen, Nocken abstechen und in heißem Salzwasser ziehen lassen, nicht kochen, mit Schnittlauchbutter und Parmesanflocken anrichten.

Schnittlauchbutter:

Butter hellbraun schmelzen, über die Nocken geben, mit viel Schnittlauch und frisch geriebenen Parmesan bestreuen.

Variationsmöglichkeiten:

Anstelle der Karotten anderes Gemüse wie Spinat, Zucchini, Fenchel, rote Rüben, Pilze usw. verwenden, Käse durch etwas Grieß ersetzen (ich verwende Knorr Himmeltau)
anstatt Schnittlauchbutter, diverse andere Kräuter,
warme Gemüsecremesauce oder Cremespinat
eignen sich auch als Beilage oder Suppeneinlage
anstelle von Parmesan anderen Käse verwenden

als Beilage verschiedene Blattsalate