



# FRISCHKÄSESCHMARRN



60 Min.



Vegetarisch

## Zutaten 4 Portionen

### Für den Teig:

4	Eier, Gr. M
100 g	Mehl
etwas	Salz, Pfeffer, Muskat
150 ml	Milch
1 Packung(en)	Petrella mit frischem Schnittlauch (á 125 g)
etwas	Zucker
1/2 Bund(e)	Petersilie, fein gehackt
50 g	Butterschmalz

### Für das Topping:

50 g	Walnusskerne
3 TL	Honig
1	Chilischote(n), fein gehackt
2 EL	Balsamico Essig, weiß
1	Römersalatherz(en)
2 EL	Olivenöl
2 EL	Walnussöl
2 EL	Wasser
1 Packung(en)	Petrella mit frischem Schnittlauch (á 125 g)
50 g	Rucola

## Petrella Produkte



Petrella Schnittlauch



# FRISCHKÄSESCHMARRN



60 Min.



Vegetarisch

## So wird's gemacht

1. Die Eier trennen, die Eigelbe mit dem Mehl, etwas Salz, Pfeffer, Muskat, Milch und Petrella Schnittlauch verrühren.
2. Die Eiweiße mit 1 Prise Salz und Zucker steif schlagen, anschließend die Petersilie (ein wenig zum Dekorieren übrig lassen) dazu geben und dann unter die Teigmasse heben.
3. Den Ofen auf 160°C Umluft vorheizen. Die Hälfte vom Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, den Teig hinzugeben und einige Minuten braten. Anschließend im Ofen ca. 12-15 Minuten weiterbacken.
4. Den gebackenen Schmarrn aus dem Ofen nehmen und mit 2 Holzlöffeln in grobe Stücke zerzupfen. Den restlichen Butterschmalz in die Pfanne geben und die Stücke erneut bei mittlerer Hitze kurz rösten.
5. Für den Salat in einer Pfanne die Walnüsse erhitzen. Danach den Honig zugeben, kurz karamellisieren, mit Salz, Pfeffer und gehacktem Chili würzen und mit dem Essig ablöschen.
6. Die Pfanne von der Hitze nehmen und das Wasser, das Oliven- und Walnussöl zugeben.
7. Schmarrn in einer großen Pfanne servieren und mit Petrella Schnittlauch, restlicher Petersilie und dem Rocola dekorieren.

