

Frischkäseschmarrn

Zubereitungsdauer

60 Minuten

ZutatenFür den Teig:

- 100 g Mehl
- 150 ml Milch
- 125 g Jubiläums Petrella
- 1/2 Bund Petersilie (fein gehackt)
- 4 Eier
- 50 g Butterschmalz
- Salz und Pfeffer
- Muskat
- Zucker



Salat, Walnuss und Chili

- 50 g Walnusskerne
- 3 TL Honig
- 1 Chilischote (halbiert, entkernt und fein gehackt)
- 2 EL weißer Balsamico Essig
- 1 Römersalatherz
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Walnussöl
- 50 g Rucola

So wirds gemacht

1. Die Eier trennen, die Eigelbe mit dem Mehl, etwas Salz, Pfeffer, Muskat, Milch und Petrella verrühren.

2. Die Eiweiße mit 1 Prise Salz und Zucker steif schlagen, anschließend die Petersilie dazu geben und dann unter die Teigmasse heben.
3. Den Ofen auf 160°C Umluft vorheizen. Das 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, restliches Butterschmalz in die Pfanne geben. Stücke erneut auf dem Herd bei mittlerer Hitze kurz rösten.
5. Schmarrn in einer großen Pfanne servieren und mit etwas Käse, restlicher Petersilie und dem Salat servieren.
6. Für den Salat in einer Pfanne die Walnüsse erhitzen. Danach den Honig zugeben, kurz karamellisieren, mit Salz, Pfeffer und Chili würzen und mit dem Essig ablöschen. Die Pfanne von der Hitze nehmen und das Öl und 2 EL Wasser zugeben.