



INNVIERTLER KNÖDEL AUF RADICCIO



ZUTATEN

3 Stück BAUERNLAND Innviertler Rauchkuchlknödel oder Innviertler Grammelknödel

Radicchio

Honig-Ingwer-Jus: Honig, Ingwer, kräftige Bratensauce

Rosmarin frittiert zum Garnieren

ZUBEREITUNG

Die tiefgefrorenen BAUERNLAND Innviertler Knödel in kochendes, leicht gesalzenes Wasser einlegen und ca. 12 – 14 Min. bei mittlerer Hitze leicht kochen lassen.

Radicchio waschen, trockentupfen, fein schneiden und in der Pfanne mit etwas Butter und Rosmarin kurz anbraten.

Für den Honig-Ingwer-Jus die Bratensauce mit Honig und geriebenen Ingwer abschmecken.

ZUM ANRICHTEN

Den gegrillten Radiccio auf einen Teller verteilen, die Knödel darauf setzen und mit Jus übergießen.

GARNITUR

Frittierter Rosmarin