Diener

Die Küche

Gekochter Grießstrudel mit Paradeiser-Rucola-Ragout

https://www.diener.cc/rezepte/gekochter-griessstrudel-mit-paradeiser-rucola-ragout/

250g Mehl, Salz
ca. 1EL Öl
ca.1/8 l lauwarmes Wasser
130g Grieß
70g Butter
7 EL Milch
250g Bröseltopfen
1 Ei, Salz, Pfeffer, Muskatnus, gehackte Petersilie

Mehl und Salz in die Küchenmaschinegeben, vermischen,Öl dazugeben, Wasser nur so viel das ein geschmeidiger glatter Teig entsteht. Mit Öl bestreichen und an einem warmen Ort zugedeckt ca.40-50min. rasten lassen.
Für die Fülle Grieß in flüssiger Butter unter ständigem Rühren hell anrösten. Mit der Milch aufgießen und weiterrösten, bis sich die Masse vom Topfboden löst.In eine Schüssel füllen, ca. 5min. überkühlen lassen, Topfen mit dem Ei vermengen,würzen und unter die Grießmasse mengen. Strudelteig nach der Rastzeit ausziehen, Grießmasse darauf verteilen, einrollen. Mit dem Kochlöffelstiel ca.12-15cm große Stücke abdrücken, mit den Fingern nochmals gut zusammendrücken, damit die Fülle nicht ausrinnt. Strudelstücke in ein Tuch oder einer Klarsichtfolie einwickeln und fest verschließen, dann in leise lächeldem Wasser 15-20min. ziehen lassen.

Zutaten für das Paradeiser-Rucola-Ragout
6 Paradeiser würfelig geschnitten
1 Bund Rucola grob geschnitten
2 EL Öl, etwas Butter
1 El Honig
1 Zehe Knoblauch fein geschnitten

Basilikumblätter grob gerießen
Salz; Spritzer Balsamico

Zubereitung:
Butter schmelzen und Öl beifügen, Honig darin schmelzen dann Paradeiser, Basilikumblätter und Knoblauch anbraten, mit einen Spritzer Balsamico löschen, salzen und gemeinsam mit Rucola etwa 5 min. dünsten.

Diener Glas GesmbH & Co KG
Hauptplatz 30, 8570 Voitsberg
Telefon: 03142 / 22 252
E-Mail: office@diener.cc