



Bayerisches Picknick

Genießen Sie ein bayerisches Picknick mit leckeren Kaspressknödeln und Grill & Fondue Senf, sowie köstlichem Kartoffel-Obazda-Aufstrich und unserem mittelscharfem Senf.

Zutaten

4 Portionen

Kaspressknödel

50 g Schinken

30 g Salami

200 g Käse

250 g Knödelbrot

1 EL Pizzagewürz

Byodo Bratöl Raps

0.5 Zwiebel

125 ml Milch

2 Eier

Byodo Meersalz, fein

Pfeffer

Byodo Grill & Fondue Senf

Kartoffel-Obazda-Aufstrich

4 Kartoffeln, mehligkochend

1 EL Byodo Rapsöl, nativ

0.5 Zwiebel

100 ml Gemüsebrühe

50 ml Byodo Kräuteressig

2 TL Byodo Mittelscharfer Senf

150 g Frischkäse

80 g Camembert

1 EL Kümmel
Byodo Bratöl Raps
Byodo Meersalz, fein
Pfeffer

Zubereitung

Kaspressknödel

Den Schinken, die Salami und den Käse würfeln. Das Knödelbrot, Pizzagewürz, den Käse, Schinken und die Salami in einer Schüssel vermischen.

In einem Topf 1 EL Bratöl geben und die Zwiebel darin glasig dünsten. Milch dazugeben und erwärmen. Anschließend über das Knödelbrot geben. Die Eier hinzufügen und mit den Händen verkneten. 30 Minuten stehen lassen.

In eine Pfanne etwas Bratöl hineingeben und erhitzen. Aus der Teigmasse Knödel formen, flach drücken und von beiden Seiten goldbraun ausbacken. Zusammen mit dem Grill- und Fondue Senf servieren.

Kartoffel-Obazda-Aufstrich

Die Kartoffeln mit der Schale in gesalzenem Wasser kochen. Anschließend schälen, in Stücke schneiden und in eine Schüssel geben.

1 EL Bratöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Mit der Brühe und dem Essig ablöschen, den Senf unterrühren. Zu den Kartoffeln geben und alles miteinander verstampfen. Frischkäse, gewürfelten Camembert und Kümmel unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Rapsöl zum Schluss noch unterrühren und den Aufstrich zu Brot, Radieschen, Schnittlauch und grünem Salat genießen.