

Emmentaler Käsenocken

Personen: 4 Personen

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Zutaten Krapfen: Milch 2 ½ dl
Butter 70 g
Mehl 150 g
Eier 4
Salz 1 Spur
Muskat
weisser Pfeffer
Emmentaler, gerieben 120 g
Olivenöl ½ dl

Zutaten Tomatencreme: Butter 1 EL
Zwiebel ½
Fleischtomaten 3
Tomatensaft 1 Tasse
Knoblauchzehe 1
Guma Le Saucier 2 dl
Salz
weisser Pfeffer
Frischer Basilikum

Zubereitung: **Krapfen:** Milch mit Butter, Salz, Muskat und Pfeffer zum kochen bringen, Mehl einsieben und mit dem Schneebesen einrühren. Die Masse mit dem Kochlöffel bei voller Hitze gut entflüssigen, bis sie sich gut vom Topfrand löst. In eine Schüssel umfüllen und abkühlen lassen, nach und nach die Eier untermischen. Geriebenen Emmentaler zusetzen, verrühren. Aus dieser Masse mit zwei Kaffeelöffel kleine Nocken formen und im heissem Olivenöl schwimmend goldbraun ausbacken. **Tomatencreme:** Butter erhitzen, darin die fein gehackten Zwiebeln glasig dünsten. Klein geschnittene Fleischtomaten (Concassée) und fein gehackte Knoblauchzehe zugeben, mit Tomatensaft auffüllen, alles kurze Zeit durchkochen. Sauce passieren, mit Le Saucier verfeinern, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit frischem Basilikum verfeinern. Auf Suppentellern anrichten, Krapfen darauf setzen.

Tipp: GUMA Le Saucier kann auch durch die GUMA UHT Saucen-Crème ersetzt werden.

Ihre Notizen:

Fragen: GUMA Halbfabrikate AG
Grabenstrasse 2
Tel 055 619 20 30
Fax 055 619 20 39
8865 Bilten

info@guma.ch , www.guma.ch