

MARLEY SPOON



Bergkäse Tascherl mit Bratäpfeln und Röstzwiebeln

 20-30min  2 Personen

Heute gibt es herzhaft gefüllte Bergkäsetascherl mit einer cremigen Sauce und knusprigen Röstzwiebeln. Bratäpfel werden mit einer Kräutermischung angebraten und ergeben einen süßen Kontrast zum Käse. Ein schnelles Gericht mit Pfiff nach einem anstrengenden Arbeitstag. Lasst es euch gut gehn!

Was du von uns bekommst

- rote Zwiebel
- Alles im Grünen
- Bergkäse Tascherl 1,3,7
- frische Petersilie
- Boskoop Apfel
- Milch 7

Was du zu Hause benötigst

- Gemüsesuppenwürfel
- Pflanzenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Weizenmehl 1

Küchenutensilien

- große Pfanne
- Messbecher
- mittelgroße Pfanne
- mittelgroßer Kochtopf
- Sieb

Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Gluten (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 860.0kcal, Fett 52.2g, Eiweiß 19.6g, Kohlenhydrate 75.3g



1. Zwiebeln schneiden

Zwiebeln schälen und halbieren. Eine **halbe Zwiebel** klein würfeln, den Rest in sehr dünne Streifen schneiden. Die Streifen auf Küchenpapier ausbreiten und trockentupfen, dann mit 1-2EL Mehl bestäuben und gut vermengen. Die **Petersilie** ohne Stiele grob hacken. Einen mittleren Topf mit leicht gesalzenem Wasser zum Kochen bringen.



4. Tascherl kochen

Sobald das Wasser kocht, die **Tascherl** vorsichtig hineingeben und bei mittlerer Hitze ca. 4Min. garkochen. Anschließend abgießen und warm halten.



2. Apfel braten

Den **Apfel** vierteln, das Kerngehäuse entfernen und den Rest in ca. 1cm große Würfel schneiden. Eine mittlere Pfanne mit 1EL Öl hoch erhitzen und die **Apfelwürfel** darin mit **1EL der Gewürzmischung** und einer Prise Salz ca. 1-2Min. rösten, dann aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. Die Pfanne aufheben.



5. Zwiebeln rösten

Inzwischen eine große Pfanne mit 3-4EL Öl hoch erhitzen. Die **Zwiebelstreifen** darin ca. 3-4Min. goldbraun und knusprig braten, dann auf sauberem Küchenpapier abtropfen lassen.



3. Sauce zubereiten

Pfanne erneut mit 1TL Öl erhitzen. **Zwiebelwürfel** hineingeben, ca. 1-2Min. braten. Einen gehäuften EL Mehl darüber stäuben und kurz mitbraten, mit **150ml Milch** ablöschen und einen **Gemüsesuppenwürfel** und übrige **Gewürzmischung** dazugeben. Unter ständigem Rühren ca. 4-5Min. zu einer glatten Sauce einkochen. Falls die **Sauce** zu dick wird, mehr **Milch** dazugeben.



6. Fertigstellen

Die **Sauce** mit Salz und Pfeffer abschmecken, dann die **Tascherl** mit der **Sauce**, **Hälfte** der **Petersilie** und den **Äpfeln** vermengen. Alles auf Tellern anrichten und die **Röstzwiebeln** darüber geben. Mit der übrigen **Petersilie** garnieren.