

KALBSKOPFTORTE MIT MARINIERTEN PARADEISERN



BIERTIPP:
Rieder Weisse Alkoholfrei



ZUTATEN

180 g gepresster Kalbskopf
100 g Hendlbrust
1 Ei
100 g Obers
5 Palatschinken
150 g Paradeiser
1 rote Zwiebel
Salz, Zucker, Essig, Öl
Basilikum

ZUBEREITUNG

Hendlbrust fein mixen und mit Obers und Ei zu einer glatten Farce verarbeiten. Gepressten Kalbskopf (und ggf. Zunge) klein würfeln und unter die Farce mischen. Mit Salz würzen.

Die Masse gleichmäßig auf die Palatschinken streichen, aufrollen bzw. schichten und zu einer Torte formen.

In mit Öl bestrichene Alufolie wickeln und im Ofen bei 160 °C ca. 15–20 Minuten garen.

Paradeiser in Stücke schneiden, rote Zwiebel fein hacken und mit Salz, Zucker, Essig, Öl und Basilikum marinieren. Die warme Kalbskopftorte auspacken, aufschneiden und mit den marinierten Paradeisern anrichten.

**MAHLZEIT UND
GUTES GELINGEN!**

OÖ KOCHT MIT SILVIA SCHNEIDER | JEDEN SA AB 18 UHR | EXKLUSIV AUF LT1!

