



Ziegen - Frischkäsekrapfen mit herzhaftem Tomaten Salsa

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Für jeden Tag, nahezu fleischlos, einfach, schnell, leicht und herzhaft

Zutaten

- Für die Krapfen:
- 250 g altbackene Weißbrotwürfel ohne Rinde
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 50 g magere Speck, gewürfelt (Geht auch ohne)
- 60 g Ziegenfrischkäse
- 2 El gehackte Petersilie
- 125 ml heiße Milch
- 2 Eier
- 50 g Mandelblättchen, geröstet
- Salz, Pfeffer, etwas geriebene Muskatnuss
- Für die Tomaten Salsa:
- 300 g vollreife Freilandtomaten, in 1 cm großen Stücken
- 2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
- 2 kleine Zwiebeln, fein gewürfelt
- 2 Chilischoten ohne Kerne, fein gehackt
- 1 Rosmarinzweige, gezupft, gehackt
- 1 Zweig Thymian, gezupft, gehackt
- Etwas Piment
- 40 ml Olivenöl
- 1 El Balsamico
- 1 Tl Limonensaft

Zubereitungsart

Schritt1

Die Semmelkloßmasse:

Schritt2

Die Weißbrotwürfel in einer Schüssel mit der heißen Milch übergießen, abgedeckt ca. 10 - 15 min. durchziehen lassen.

Schritt3

Den Speck in einer kleinen Stielpfanne in etwas Öl kross anbraten und zeitversetzt die Zwiebeln dazu geben. Glasig anbraten und mit der gehackten Petersilie zum Brot geben.

Schritt4

Die Eier unter arbeiten, salzen, pfeffern und mit Muskatnuss würzen.

Schritt5

Auf eine Klarsichtfolie geben und zu einer Rolle mit 4 cm Durchmesser formen, danach noch einmal in Alufolie wickeln.

Schritt6

In siedendem Salzwasser ca. 20 min. garen, danach auskühlen lassen.

Schritt7

In 1 - 2 cm große Würfel schneiden und mit dem Ziegenkäse vermengen.

Schritt8

Kleine Knödel formen und in den goldgelb angerösteten Mandeln wälzen, etwas andrücken.

Schritt9

In 170° C heißem Pflanzenöl knusprig heraus backen, auf Küchenkrepp ablaufen lassen.

Schritt10

Die Tomaten Salsa:

Schritt11

Alle Zutaten miteinander mischen, nachschmecken, etwas durchziehen lassen.

Schritt12

Anrichtevorschlag:

Schritt13

Die gebackenen Ziegenfrischkäsekrapfenauf / an marinierten, knackig frischen Marktsalaten anrichten und die Tomaten Salsa extra reichen.

Rezeptart: Salsa **Tags:** einfach, für jeden tag, nahezu fleischlos, schnell **Zutaten:** Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/ziegen-frischkaesekrapfen-mit-herzhaftem-tomaten-salsa/>