Rezept

Graupeneintopf mit Käseklößchen

Ein Rezept von Graupeneintopf mit Käseklößchen, am 27.04.2024

Zutaten

1/4	Bund Schnittlauch
70 g	Ricotta
3 EL	gehackte Mandeln
	Pfeffer
	Salz
	Salz
4	kleine Möhren
100 g	Lauch
1	Knoblauchzehe
1 l	Gemüsebrühe
	Pfeffer
80 g	Bergkäse
2 EL	Semmelbrösel
1	Eigelb (M)
	frisch geriebene Muskatnuss
150 g	Perlgraupen
400 g	Rosenkohl
1	Petersilienwurzel
1	Zwiebel
1 EL	Butter
3/4	Bund Schnittlauch
2 EL	körniger Senf

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 415 kcal

Zubereitung

1. Für die Klößchen den Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. Den Bergkäse fein reiben und mit Ricotta, Semmelbröseln, Mandeln und dem Eigelb vermengen. Schnittlauch unterrühren, die Masse mit Pfeffer und Muskat würzen und zugedeckt im Kühlschrank kalt stellen.

2. Inzwischen für den Eintopf die Graupen in einem Sieb abbrausen und nach Packungsangabe in Salzwasser in 30-45 Min. leicht bissfest garen. Dann in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.

3. In der Zeit den Rosenkohl waschen und putzen, große Röschen halbieren, kleine unten am Strunk kreuzweise einschneiden. Möhren schälen und in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Petersilienwurzel schälen und in 1,5 cm große Würfel schneiden. Lauch längs halbieren, waschen, putzen und in 1 cm dicke Ringe schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und klein würfeln.

4. Butter in einem Suppentopf zerlassenen. Darin Zwiebel und Knoblauch andünsten, Gemüse dazugeben und unter Rühren 1-2 Min. mitdünsten. Die Brühe dazugießen und alles zugedeckt 20-25 Min. bei mittlerer Hitze kochen lassen.

5. Währenddessen aus der Käsemasse mit leicht angefeuchteten Händen ca. 12 kleine Klößchen formen. Wasser in einem weiten Topf zum Kochen bringen, salzen und die Klößchen darin bei geringer Hitze in 3-5 Min. gar ziehen lassen. Mit einem Schaumlöffel herausheben, abtropfen lassen und auf tiefe Teller verteilen.

6. Den Schnittlauch für den Eintopf waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. Graupen in den Eintopf geben und heiß werden lassen. Den Eintopf mit Salz, Pfeffer und Senf abschmecken und auf die Teller mit den Klößchen verteilen. Mit reichlich Schnittlauch bestreuen.