

Rezept

Rote-Bete-Knödel

Ein Rezept von Rote-Bete-Knödel, am 19.04.2024

Zutaten

250 g altbackene Brötchen oder Weißbrot	200 g gegarte Rote Bete (vakuumverpackt)
3 Eier	100 g Sahne
Salz	4 Frühlingszwiebeln
2 EL Butter	3 EL gehackte Petersilie
1 TL gehackter Thymian	40 g geriebener Parmesan
50 g Bergkäse	2 EL Mehl
Pfeffer	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Knödel | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 235 kcal

Zubereitung

1. Die Brötchen in sehr dünne Scheiben schneiden. Die Rote Bete grob würfeln und samt Eiern mit dem Stabmixer fein pürieren. Die Sahne und 1 TL Salz unterrühren. Die Brötchen in eine Schüssel geben und die Rote-Bete-Mischung darübergießen, alles mit den Händen locker mischen und zugedeckt ca. 20 Min. ziehen lassen.
2. Inzwischen die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in dünne Ringe schneiden. Die Butter zerlassen und die Frühlingszwiebeln darin in ca. 5 Min. weich dünsten. Petersilie und Thymian unterrühren. Dann mit Parmesan zur Brötchenmischung geben und alles mit den Händen mischen. Den Bergkäse in kleine Würfel schneiden und mit dem Mehl untermischen. Den Knödelteig mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 15 Min. ruhen lassen.
3. Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Mit nassen Händen 8 tennisballgroße Teigportionen abnehmen und rund formen. Die Rote-Bete-Knödel ins Wasser geben, aufkochen lassen und dann halb zugedeckt in ca. 20 Min. gar sieden (nicht kochen) lassen. Mit dem Schaumlöffel herausheben und nach Belieben mit Salat, Käsesauce, Pilzsauce, Lauchgemüse oder Sauerkraut servieren.