

Dreierlei Knödel mit Gorgonzola-Soße und Pflück-Salat

Für zwei Personen

Für den Knödel-Teig:

150 g Knödelbrot	$\frac{1}{2}$ Zwiebel	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe
1 Ei	120 ml Milch	50 g Butter
$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	Salz, Pfeffer

Für die Dreierlei-Knödel:

100 g frischer Spinat	1 vorgek. Rote Bete	50 g milder Schnittkäse
1 EL Paniermehl	Salz	

Für die Sauce:

100 g milder Gorgonzola	20 g Butter	125 ml Sahne
50 ml Milch		

Für den Salat:

100 g Pflücksalat	10 Cocktailtomaten	3 EL Apfelessig
3 EL Olivenöl	Salz	

Für den Knödel-Teig:

Das Ei mit Milch verrühren und das Knödelbrot mit der Eier-Milch-Mischung vermengen. Zwiebel und Knoblauch abziehen, hacken und in Butter anbraten. Diese zur Knödelmasse geben. Petersilie und Schnittlauch klein schneiden und hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Knödelmasse etwas ruhen lassen und danach in drei Schüsseln aufteilen.

Für die Dreierlei-Knödel:

Spinat in etwas Wasser blanchieren, kurz abkühlen lassen, ausdrücken und grob mit dem Pürierstab mixen.

Vorgekochte Rote Bete ebenfalls mit dem Pürierstab mixen.

Rote-Bete-Masse und Spinat-Masse jeweils getrennt voneinander in eine der drei Schüsseln zur Knödelmasse geben und locker verkneten. Die 3.

Knödelmasse ohne Zusatz so belassen.

Sollte die Masse zu weich sein, etwas Paniermehl zugeben.

Als Füllung Käse in kleine Würfel schneiden und mit den Händen mit einer Handvoll Knödelmasse ummanteln. Knödel mit feuchten Händen rund formen. Für alle drei Arten von Knödel so verfahren, so dass jeder Knödel einen Käse-Kern hat.

In kochendem und gesalzenem Wasser alle Knödel für ca. 15 Minuten ziehen lassen. Knödel aus dem Wasser heben, abtropfen lassen, mittig auf dem Teller platzieren und mit der Sauce zum Schluss übergießen.

Für die Sauce:

Gorgonzola ohne Rinde in kleine Stücke schneiden. In einem Topf mit etwas Butter bei schwacher Hitze schmelzen lassen.

Nun die Sahne in den Käse einrühren und kurz aufkochen lassen. Dabei immer umrühren. Falls die Sauce zu dick ist, etwas Milch hinzugeben.

Für den Salat:

Pflücksalat waschen und trockentupfen. In einer kleinen Schüssel mit Essig, Öl und Salz vermengen. Über den Salat geben. Cocktailtomaten halbieren und zum Garnieren verwenden.

Lisa Comploi am 02. Oktober 2023