

Rote-Bete-Knödel, Gorgonzola-Soße, Birnen, Walnüsse

Für zwei Personen

Für die Knödel:

200 g vorg. Rote Bete	1 Zwiebel	200 g Knödelbrot
200 ml Rote-Bete-Saft	2 Eier	3 EL Butter
100 ml Milch	50 g Weizenmehl	1 Bund Petersilie
1 TL Salz	Pfeffer	

Für die Sauce:

1 Zwiebel	1 Zitrone, Saft	200 g milder Gorgonzola
300-400 ml Sahne	100 ml Gemüsefond	1 Schuss Weißwein
Öl	Salz	Pfeffer

Für die Birne und Walnüsse:

1 Birne	2-3 EL Walnusskerne	4 EL Zucker
---------	---------------------	-------------

Für die Knödel:

Die Zwiebel abziehen, fein hacken, 1 EL Butter erhitzen und Zwiebel darin glasig braten. Petersilie fein hacken und zusammen mit dem Brot, etwas Rote-Bete-Saft, Eiern, 1 EL Butter, Milch, Mehl, Salz und Pfeffer verkneten. Rote Bete fein reiben und ebenfalls zur Knödelmasse geben.

Masse 5 Minuten ziehen lassen.

Kochtopf mit reichlich Wasser, Salz und dem restlichen Rote-Bete-Saft zum Kochen bringen. Knödel in siedendem Wasser 10 Minuten garen, dann abschütten. Butter in einer heißen Pfanne zerlassen und die Knödel kurz darin schwenken.

Für die Sauce:

Zwiebel abziehen, fein hacken und in etwas Öl andünsten. Mit Weißwein, Fond und Sahne ablöschen und leicht einköcheln lassen. Gorgonzola einrühren und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Für die Birne und Walnüsse:

Birnen schälen und in Spalten schneiden. In der Pfanne leicht anrösten.

Danach den Zucker mit 1-2 EL Wasser in der Pfanne erhitzen bis der Zucker sich aufgelöst hat. Walnüsse dazu geben und karamellisieren lassen. Danach auf einem Teller abkühlen lassen und klein hacken.

Luisa Wilmerding am 25. September 2025