

Rote-Bete-Knödel, Käse-Soße, Bergkäse-Knödel

Für zwei Personen

Knödel-Teig:	250 g Knödelbrot	$\frac{1}{2}$ rote Zwiebel
1 Ei		
135 ml Milch	2 TL weiche Butter	Petersilie, Salz
Rote-Bete-Knödel:	4 vorgekochte Rote-Bete	1 L Rote-Bete-Saft
Blauschimmelkäse-Soße:	$\frac{1}{2}$ Frühlingszwiebel	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe
100 g Blauschimmelkäse	1 EL Butter	125 ml süße Sahne
Pfeffer		
Käseknödel:	100 g Bergkäse	50 g Butter
1 EL Milch	Pfeffer	
Spinat:		
125 g Babyspinat	2 Cocktailtomaten	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe
1 EL Butter	Muskatnuss	Salz, Pfeffer
Garnitur:	1 EL Cashewkerne	

Knödel-Teig: Die Milch in einen Topf geben und leicht erwärmen. Lauwarme Milch, Ei und eine Prise Salz verquirlen und über das Knödelbrot gießen.

Abdecken und kurz ziehen lassen.

Zwiebel abziehen, fein würfeln und in Butter glasig dünsten. Petersilie hacken. Zwiebel und Petersilie zum Knödelbrot geben und alles kräftig zu einem homogenen Teig verkneten. Die Knödelmasse halbieren.

Rote-Bete-Knödel: Rote Bete in kleine Würfel schneiden. $\frac{1}{4}$ der Roten Bete mit einem Mixstab fein pürieren. Rote-Bete-Würfel sowie Rote-Bete-Püree mit einer Hälfte der Knödelmasse gründlich verkneten. Je nach Konsistenz etwas Rote-Bete-Saft hinzufügen. Mit Salz abschmecken. Aus dem Teig vier Knödel formen und in heißem, leicht gesalzenem Rote-Bete-Saft 10–12 Minuten ziehen lassen.

Blauschimmelkäse-Soße: Knoblauch abziehen und fein hacken. Frühlingszwiebel putzen und klein schneiden. Beides in Butter anschwitzen. Blauschimmelkäse hinzufügen und schmelzen lassen. Langsam Sahne zugießen und die Sauce mit Pfeffer abschmecken.

Käseknödel: Bergkäse grob reiben. Den geriebenen Käse (bis auf 1 EL für die Garnitur) zusammen mit einem Schuss Milch zum zweiten Teil der Knödelmasse geben und gründlich durchkneten. Aus dem Teig vier Knödel formen und in heißem Salzwasser 10–12 Minuten ziehen lassen.

Butter in einer Pfanne zerlassen und die Knödel darin kurz schwenken.

Spinat: Knoblauch abziehen und pressen. Tomaten klein schneiden. Beides in Butter leicht anschwitzen. Spinat gründlich waschen, trockenschleudern und hinzufügen. Unter einem Deckel kurz zusammenfallen lassen und mit Salz, Pfeffer sowie Muskatnuss abschmecken.

Garnitur: Cashewkerne in einer Pfanne ohne Öl rösten, hacken und als Garnitur verwenden.

Annette Weiler am 13. Februar 2026