

# Hefe-Knöpfe mit Bohnen-Gemüse

## Für 4 Personen

### Für die Hefe-Knöpfe:

20 g frische Hefe	180 ml Milch	400 g Weizenmehl Type 405
Zucker	1 Ei	20 g weiche Butter
Salz	50 g Butter	3 EL Semmelbrösel

### Für die Bohnen:

600 g Schnippelbohnen	Salz	4 Stängel Bohnenkraut
2 rote Zwiebeln	1 EL Butterschmalz	1 Schalotte
3 EL Butter	2 EL Weizenmehl Type 405	300 ml Gemüsebrühe
4 EL heller Balsamico-Essig	2 Stängel Liebstöckel	8 Kirschtomaten

Für die Hefe-Knöpfe die Hefe in der lauwarmen Milch auflösen. Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde eindrücken und eine Prise Zucker, Hefemilch, Ei, weiche Butter und eine Prise Salz zugeben und zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig zugedeckt bei Zimmertemperatur 1 Stunde gehen lassen.

In der Zwischenzeit die Bohnen waschen, die Enden abschneiden und die Bohnen in gleichmäßige Stücke schneiden.

Die Bohnen in kochendem Salzwasser ca. 10 bis 15 Minuten bissfest kochen.

Zwei Stängel Bohnenkraut zugeben und mitkochen. Anschließend die Bohnen abschütten.

Die roten Zwiebeln schälen, halbieren, in Streifen schneiden.

In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Zwiebeln darin glasig anbraten.

Dann die Pfanne zur Seite ziehen.

Für die Hefe-Knöpfe reichlich Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen.

Aus dem gegangenen Teig mit einem Löffel Knöpfe von ca. 3 cm Durchmesser ausstechen und diese direkt ins kochende Salzwasser geben. Knöpfe ca. 15 Minuten sieden lassen.

Tipp: Den Löffel zwischendurch immer mal wieder ins kochende Wasser tauchen, dann lassen sich die Knöpfe leichter vom Teig abstechen.

Für die Bohnensauce die Schalotte schälen und fein schneiden.

Butter in einem Topf schmelzen, Schalotten zugeben und das Mehl unterrühren.

Alles zu einer glatten Mehlschwitze verrühren und diese leicht braun werden lassen.

Dann mit Gemüsebrühe ablöschen und gut zu einer sämigen Sauce verrühren, leicht salzen. Sollte die Sauce zu dick sein, noch etwas Gemüsebrühe unterrühren.

Die Sauce ca. 5 Minuten leicht köcheln lassen, Essig untermischen und die Sauce nochmals abschmecken.

Restliches Bohnenkraut und Liebstöckel abbrausen, Bohnenkrautblättchen abstreifen, Liebstöckelblätter fein schneiden.

Kirschtomaten waschen und vierteln.

Für die Knöpfe restliche Butter in einer Pfanne schmelzen, die Semmelbrösel zugeben und anrösten.

Die gekochten Bohnen, Zwiebelstreifen, Kirschtomaten, Bohnenkraut und Liebstöckel unter die Sauce mischen.

Hefe-Knöpfe mit einer Schaumkelle aus dem Kochwasser heben, abtropfen lassen.

Bohngemüse auf Teller geben, drauf die Knöpfe geben und diese mit den Butterbröseln beträufeln.

Martin Gehrlein am 06. Juli 2022