

'ö'

wie – come

Knödel

Auberginen- Mozzarella Knödel mit Basilikumsauce für ca. 15 Stück

Zutaten für die Knödel

200g Auberginen
200g Tomaten
200g Mozzarella
Oliven Öl
Knoblauch
500g Weissbrot ohne Rinde in Würfel geschnitten
100ml Milch
200g Quark
Petersilie
4 Eier
Für den Notfall etwas Brösel

Zutaten für die Basilikum Sauce

25 g Butter
25 g Mehl
500 ml Milch
1 EL gehackte Petersilie
1 KL gehackten Basilikum
Salz, Pfeffer und Muskatnuss
Parmesan

Zubereitung der Knödel:

Auberginen, Tomaten und die Mozzarella in Würfel schneiden, in Olivenöl und Knoblauch kurz rösten. Die Tomatenwürfel mit Salz, Pfeffer und etwas Öl vorbereiten. Alle Zutaten nun gut vermischen und die Mozzarella Würfel und Tomaten gut in die Mitte der Knödel einfüllen. Die Knödel sollten ein Gewicht von ca. 80 gr. haben. Die Knödel in Salzwasser ca. 10 min. kochen.

Zubereitung der Sauce:

Mit dem geschmolzenen Butter und dem Mehl bereiten sie ein Roux vor. Dann wird die Milch dazu gegeben und alles kurz 30 sec. gekocht. Ebenso Salz, Pfeffer und Muskat. Das fertige Bechamelle geben wir in einen Mixer, Petersilie, Basilikum und Parmesan geben wir dazu. Nach einigen Minuten haben wir eine schöne grüne Sauce, welche wir über die Knödel nappieren, welche auf einem Salatbeet angerichtet sind.