

'ö'

wie – come

Knödel

Rote Beete Knödel

für ca. 15 Stück

Zutaten für die Knödel

500g Weißbrot ohne Rinde in Würfel geschnitten
3 Stück Zwiebel
Samenöl zum anrösten der Zwiebel
Petersilie
5Eier
400 gr. Rote Beete
Salz- Pfeffer- Muskatnuss

Zutaten für die Garnitur

Geriebenen Parmesan
Braune Butter und Schnittlauch

Zubereitung der Knödel:

Die Zwiebel fein hacken und in Öl goldgelb anrösten. Die noch warmen Zwiebeln mit dem Brot gut untermengen, sowie Salz, Pfeffer, das Trüffel Öl und die fein geschnittene Rote Beete dazugeben. Die Eier untermengen und Knödel formen. Die Knödel sollten ein Gewicht von ca. 80 gr. haben. Die Knödel in Salzwasser ca. 10 min. kochen.

Wie werden die Knödel serviert:

Die gekochten Knödel auf dem Teller anrichten, wahlweise mit Butter und Parmesan oder mit einer leichten Gorgonzola Sauce servieren.

Rote Beete Würfel als Garnituren