Knödel mit orange-rotem Gemüse und Seleriesauce

Kategorie: Gemüsegerichte - Aufwand: mittel - Preis: gering - für Gruppen: ja - vegetarisch: ja

Knödel

150 g	gemischte Brotwürfel
60,0 ml	Milch
50,0 g	Zwiebeln
10,0 g	Butter
15,0 g	Schnittlauch oder im März und April Bärlauch
1,0	Ei
50,0 g	Bergkäse
	Salz
	Muskat

Gemüse

250 g	Rote Bete
250 g	Möhren

Sauce

100 g	Knollensellerie
150 ml	Gemüsebrühe
50,0 g	Sahne
50,0 g	Frischkäse
	Pfeffer

(Angaben für 2 Personen)



Dieses etwas ausgefallene Gericht schmeckt wirklich ausgesprochen gut und kann auch ungemütliche Wintertage aufhellen.

Zubereitung

Die Brotwürfel in einer Schüssel mit Milch übergießen und einweichen lassen. Die Zwiebel in der Butter braten und zu den eingeweichten Brotwürfeln geben. Zusammen mit Schnittlauch (Bärlauch) und Ei pürieren. Den Käse reiben und unter die Masse mengen, kräftig mit Salz und Muskat würzen. Knödel formen und in kochendem Salzwasser eine Viertelstunde garen, ggf. warm halten.
Die Rote Bete schälen und in etwa 3mm dicke Scheiben schneiden. Die Möhren putzen, halbieren und dann je nach Dicke längs halbieren oder vierteln. Das Gemüse mit ganz wenig Wasser zugedeckt dünsten.
Die Sellerie in kleine Stücke schneiden, zusammen mit der Gemüsebrühe kurz aufkochen und pürieren. Sahne und Frischkäse unterrühren und mit Pfeffer abschmecken.
Die Knödel, das Gemüse und die Sauce auf Tellern anrichten und servieren.