

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.

