

KNÖDEL VON ROTER BEETE



ZUTATEN

10 PORTIONEN

Rote Beete	500g
Zwiebel	100g
Butter	60g
Eier	4 - 5
Mehl	70g
Schnittkäse	130g
Weißbrot (alt, geschnitten)	400g
Milch	50ml
Salz und Pfeffer	

ZUBEREITUNG

Rote Beete kochen, schälen und mit den Eiern und der Milch mixen, fein hacken und Käse in Würfel schneiden.

Zwiebel mit der Butter andünsten und mit der Rote Beete-Masse zum Weißbrot geben. Käse, Petersilie, Gewürze und Mehl dazugeben und gut verkneten.

Mit nassen Händen Knödel formen und in kochendem Salzwasser 10 Minuten kochen.

MEIN PERSÖNLICHER TIPP

Immer einen Probeknödel machen und kochen, sollte der Knödel zu weich sein kann man noch etwas Mehl unterkneten.

SERVIERVORSCHLAG

Rote Beete Knödel auf Teller anrichten mit Gorgonzolasauce oder brauner Butter und Parmesan.