

# ROTE-BETE-KNÖDEL MIT NUSSBUTTER



**BIERTIPP:**  
Rieder Dunkle Weisse



## ZUTATEN

### Backfleisch:

60 g Zwiebel  
300 g Rote Bete, gekocht und geschält  
40 g Butter  
4 Salbeiblätter  
1 ½ TL Knoblauchpaste  
15 g Balsamico  
250 g Semmelwürfel (Knödelbrot; aus ca. 4 Semmeln)  
1 EL Mehl  
optional 25 g Rote-Bete-Pulver + 1 EL für das  
Kochwasser  
100 g Topfen (Quark)  
2 Eier  
Salz und Pfeffer

### Zum Servieren:

80 g Bergkäse oder Parmesan, gerieben  
geschmolzene Nussbutter aus 160g Butter  
einige Salbeiblätter, in der Nussbutter 2 Minuten  
gebraten

## MAHLZEIT UND GUTES GELINGEN!

## ZUBEREITUNG

### Rote-Bete-Mischung vorbereiten:

Zwiebel schälen und würfeln. Rote Bete würfeln. In einer Pfanne die Butter zerlassen und die Zwiebelwürfel glasig anbraten. Rote Bete, Salbei, Knoblauchpaste und etwas Pfeffer hinzufügen und kurz mitbraten. Mit Balsamico ablöschen und alles fein pürieren oder hacken.

### Knödel:

Die Semmelwürfel und das Mehl vermischen. Die Rote-Bete-Masse dazugeben und alles mit dem Rote-Bete-Pulver (falls verwendet), dem Topfen und den Eiern vermengen. Den Teig vorsichtig kneten. Einen großen Topf mit Wasser aufstellen, Salz und optional 1 EL Rote-Bete-Pulver hineingeben. Knödel formen (ca. 60 g pro Knödel) und in das siedende Wasser geben. Die Knödel ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen.

### Anrichten:

Die Knödel mit dem geriebenen Bergkäse oder Parmesan bestreuen und mit der Salzeibutter übergießen.

OÖ KOCHT MIT SILVIA SCHNEIDER | JEDEN SA AB 18 UHR | EXKLUSIV AUF LT1!

