

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 Knoblauchpastete
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 Salbeibutter übergießen.

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

