

Rote Rüben Knödel mit Salbeibutter

(Zutaten für 2 Hauptspeisen-/4-Beilagen-Portionen bzw. 16 kleine Knödel)

10 g Butter
1 große rote Zwiebel
180 g Semmelwürfel/Knödelbrot
250 g rote Rübe gekocht
2 Eier
50 g Topfen
Salz, Kümmel gemahlen
50 g Mehl griffig
40 g geriebener Parmesan

Salbeibutter:

10 g Butter
5 Salbeiblätter

Butter erwärmen und Zwiebel darin glasig dünsten, mit dem Knödelbrot vermischen. Die gekochten roten Rüben mit den Eiern im Mixer pürieren, Topfen, Salz und Kümmelpulver zugeben und nochmals durchmischen. Diese Mischung und das Mehl mit den Brotwürfeln vermengen, 20 min ziehen lassen. Mit nassen Händen 16 kleine Knödel formen und in leicht kochendem Salzwasser 15 min ziehen lassen. Wer einen Dampfgarer hat, gart die Knödel ca. 15-20 Minuten bei 100°C.

Butter erwärmen und Salbeiblätter darin schwenken. Vor dem Genießen die Blätter herausnehmen. Knödel anrichten, Salbeibutter darübertröpfeln und mit Parmesan bestreuen.

Dazu passt eine Schüssel bunter Salat.

Die Knödel passen gut als Beilage zu Ragouts oder Pilzsauce.

