

TANN
HEIMER
TAL*

Salbeiknödel

auf roter Beete



© Die Post

*Mein ich genieße die lokale Küche Tal

Rezept

Salbeiknödel auf roter Beete

Zutaten (Knödel) 2-3 Portionen:

150g Knödelbrot oder trockene Semmeln
170ml Milch
1 Stück Zwiebeln
3 Stück Eier
3 Esslöffel Mehl
10g Petersilie gehakt
Salbei 1 Handvoll Blätter
1/2 Teelöffel Salz

Zutaten (rote Beete) 2-3 Portionen:

2 Stück rote Beete frisch
1 Teelöffel Butter
Salz, Pfeffer
Kren(Meerrettich) nach Geschmack
circa 50g Parmesan

Zubereitung Knödel:

Semmeln grob schneiden und in eine Schüssel geben. Milch erwärmen (handwarm) über die Semmeln geben und gut durchkneten. Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. Die Zwiebel-Würfel in einer Pfanne anschwitzen. Zu den Semmeln dazugeben. Petersilie und Salbei hacken dann die Eier, Mehl und Salz zu den Semmeln geben. Alle Zutaten zusammen kneten.

In der Zwischenzeit einen Topf mit Wasser aufstellen und das Wasser zum kochen bringen. Das Wasser etwas salzen. Aus der Semmel-Masse Knödel formen. Am besten mit feuchten Händen. Die Knödel in das kochende Wasser geben. Danach die Knödel etwa 20 min ziehen lassen bis Alle oben schwimmen.

Zubereitung rote Beete:

Einen Topf mit Wasser aufstellen und zum kochen bringen. Die rote Beete schälen und dann in Würfel schneiden. Circa 15 min in leicht gesalzenem Wasser kochen und abseihen. In einer Pfanne die Butter schmelzen die gekochte Beete dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Kren würzen. Ein paar Mal in der Butter schwenken und auf dem Teller anrichten.

Die fertigen Salbei-Knödel dazugeben und den geriebenen Parmesan drüber streuen.

Rezept

TANN
HEIMER
TAL*

DIE POST
ungehorsam
seit 1654