

Rote Bete Knödel

Zutaten:

200 g Rote Bete
2 EL Butter
1 Stk Knoblauchzehe
2 Stk Zwiebel
20 g Petersilie
150 g Semmelwürfel
2 Stk Eier
2 EL geriebener Käse
1 EL glattes Mehl
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer



Zubereitung

Rote Bete weich kochen, schälen und grob reiben oder würfeln. Die Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Die Petersilie waschen und schneiden. Die Zwiebeln und Knoblauch in Butter glasig anschwitzen, die Semmelwürfel kurz mitsrösten und anschließend beiseitestellen. Rote Bete mit den Eiern und dem Käse pürieren und mit der Zwiebel-Brot-Mischung in eine Schüssel geben. Petersilie, Mehl, Salz und Pfeffer hinzufügen und alles gut vermengen. Aus der Masse mit angefeuchteten Händen Knödel formen. Diese in siedendem Salzwasser etwa 10 Minuten gar ziehen lassen. Anschließend herausnehmen und mit brauner Butter und Parmesanblättchen auf Salatblättern servieren.

