

Knödel mit Brokkolifüllung

Zutaten:

250g Semmelwürfel
2 Stk. Eier, 250 ml Milch
100 g Butter, 1 kl. Zwiebel
30 g Petersilie
500 g Brokkoli
3 Knoblauchzehen
100g Ricotta, Salz, Pfeffer

Sauce:

20g Butter, 10g Mehl
1 Stk. Zwiebel, 1 TL Salz
250ml Gemüsebrühe
100ml Milch, 50g Gouda
150g Frischkäse
50 g Schnittlauch
1 Prise Muskatnuss



Zubereitung

Eier und Milch mit einer Prise Salz aufschlagen. Die Zwiebel sehr fein würfeln. In einer Pfanne Butter erhitzen und die Zwiebelwürfel glasig anschwitzen. Die Semmelwürfel zuerst mit den Butterzwiebeln mischen, dann das Eiergemisch dazuleeren. Mit Petersilie und Salz gut vermengen und ½ Stunde ziehen lassen. Brokkoliröschen in reichlich kochendem Salzwasser kurz blanchieren, dann abschrecken. Den Knoblauch schälen und fein hacken. In einem Topf 30g Butter erhitzen, den Knoblauch kurz darin anschwitzen. Die Brokkoliröschen hinzufügen und weich braten und dann zerkleinern. Ricotta einrühren und mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Zwei Servietten mit flüssiger Butter bestreichen. Jeweils die Hälfte der Knödelmasse flach darauf verteilen, sodass ein Fladen entsteht. Am oberen Ende der längs nach die Brokkolifülle auftragen. Mithilfe der Servietten die Knödelmasse zu einer Rolle straff einrollen. In reichlich siedendes Salzwasser legen und schwach wallend ca. 25-30 Minuten kochen. Für die Sauce die Zwiebel in feine Würfel schneiden und in einem Topf mit der Butter bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen. Das Mehl einrühren. Mit der Milch ablöschen. Sobald die Sauce beginnt einzudicken, die Gemüsebrühe hinzufügen. Aufkochen lassen und Frischkäse und geriebenen Gouda einrühren. Mit Salz und Muskat abschmecken. Die Sauce aufmixen und mit Schnittlauch verfeinern. Den Knödel aus dem Wasser heben, Serviette entfernen und in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden und auf Tellern anrichten. Reichlich Käsesauce darüber verteilen und sofort servieren.



Knödel

