

# 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  $\frac{1}{2}$  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 Brokkolifüllung 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 einröhren. 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

