

Rote Beete Knödel mit Kren auf Wirsing

1/2 Knödel

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch Saison: Herbst Winter



Zutaten

300 G	Rote Beete, gegart
3	Eier
270 G	Knödelbrot
120 G	Topfen
	Salz, Pfeffer
	Salbei
	frischer Kren, fein gerieben

Zubereitung

1. Die gegarte Rote Beete mit den Eiern fein gemixt.
2. Die Mischung gibt man zum Knödelbrot.
3. Topfen untermischen.
4. Mit Salz, Pfeffer und Salbei würzen.
5. Knödelmasse für ca. 15 Minuten rasten lassen.
6. Danach 12 Knödel aus der Masse formen, diese für ca. 12-14 Minuten garen.
7. Die fertigen Knödel werden auf dem Wirsing angerichtet und mit frisch geriebenen Kren bestreut.

Rote Beete Knödel mit Kren auf Wirsing

2/2 Wirsing

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch Saison: Herbst Winter



Zutaten

1 KLEINER	Wirsing
	Butterschmalz
	Salz, Pfeffer, Piment
1 SCHUSS	Schlagobers

Zubereitung

1. Einzelne Blätter für 1-2 Minuten in Salzwasser blanchieren und in kaltem Wasser abschrecken.
2. Danach in feine Streifen schneiden.
3. In einer Pfanne Butterschmalz erwärmen und Wirsing hinzugeben und bei mittlerer Hitze braten.
4. Zum Schluss würzen und nach Geschmack, mit einem kleinen Schuss Obers verfeinern.