Rote Rüben Knödel mit Käsesauce

1/2 Knödel

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch Saison: Ganzjährig



Zutaten

350 G	Rote Rüben
250 ML	Milch
400 G	Knödelbrot
4	Eier
	Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Die Roten Rüben schälen, würfelig schneiden und 20 Minuten in einem Topf mit Dampfeinsatz dämpfen.
2. Anschließend zusammen mit der Milch fein pürieren und gemeinsam mit den Eiern über das Knödelbrot geben.
3. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und eine halbe Stunde ziehen lassen.
4. Mit nassen Händen Knödel formen und 20 Minuten dämpfen.

SEMINAR BÄUERINNEN

2/2 Käsesauce

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch Saison: Ganzjährig



Zutaten

30 G	Butter
30 G	Mehl
500 ML	Milch
150 G	Käse (Reste)
1 HANDVOLL	Wildkräuter
1	Knoblauchzehe

Zubereitung

1. In der Zwischenzeit die Butter schmelzen und das Mehl darin anschwitzen.
2. Mit der Milch aufgießen und gut verrühren.
3. Nun den Käse klein würfelig und die Kräuter klein schneiden.
4. Die Kräuter und den Käse zu der Mehlschwitze geben und den Knoblauch hineinpressen.
5. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Sauce noch heiß mit den Rote Rüben Knödeln servieren.