

# Grießknödel auf Tomatenragout

## 1/2 Grießknödel

Dauer: Mittel    Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch    Saison: Ganzjährig



### Zutaten

80 G	Butter
300 ML	Milch
1 PRISE	Salz
140 G	Grieß
120 G	Knödelbrot
3	Eier

### Zubereitung

1. Butter schmelzen, den Grieß darin kurz anrösten, salzen und mit der Milch aufgießen.
2. Unter ständigem Rühren 1 Minute aufwallen lassen.
3. Mit dem getrockneten Knödelbrot vermischen.
4. Nun die Eier unter die überkühlte Masse mengen und mindestens 30 Minuten durchziehen lassen.
5. Knödeln formen und ins kochende Wasser einlegen,.
6. Hitze reduzieren und bei geschlossenem Deckel 15-20 Minuten ziehen lassen.

# Grießknödel auf Tomatenragout

## 2/2 Tomatenragout

Dauer: Mittel    Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch    Saison: Ganzjährig



### Zutaten

20 G	Butter
3	Knoblauchzehen
1	Zwiebel
4	Tomaten grob geschnitten
240 G	Tomaten in Stücken
1 EL	Italienische Kräuter
1 EL	Senf scharf
2 SCHUSS	Rotwein
1 TL	Paprikapulver scharf
	Pfeffer, Kräutersalz
0,5 TL	Zucker
1 EL	Sauerrahm

### Zubereitung

1. Knoblauch und Zwiebel klein schneiden und mit den Tomaten in Butter kräftig anschwitzen.
2. Mit Rotwein ablöschen.
3. Gewürze und die Tomaten aus der Dose zugeben.
4. Bei geschlossenem Deckel mindestens 30 Minuten köcheln.

Je länger, umso besser!

5. Nun den Sauerrahm unterrühren und mit den Grießknödeln anrichten.