Rote-Rüben Knödel mit würzigem Almkäse

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch Saison: Herbst



Zutaten

200 G	Rote Rüben
200 G	Toastbrot in Würfeln geschnitten
1	Ei
70 G	Almkäse in kleine Würfel geschnitten
1 EL	Petersilie
1 EL	Butter
1	Zwiebel
1 TL	Salz

Zubereitung

1. Rote Rüben schälen, in Stücke schneiden und zehn Minuten im Dampfgarer dämpfen.
2. Die Zwiebel fein schneiden und in Butter anrösten und zu den Brotwürfeln geben.
3. Die Roten Rüben fein pürieren und ebenfalls hinzufügen.
4. Den Käse, Petersilie, das Ei und Salz dazugeben und gut durchmischen.
5. Etwas durchziehen lassen.
6. Knödel formen und 20 Minuten im Dampfgarer dämpfen.
7. Die Knödel mit Salat, brauner Butter und etwas Käse bestreut servieren.

SEMINAR BÄUERINNEN