

Rote-Bete-Knödel - mit Gorgonzolasauce oder mit gedünstetem Lauch

Zutaten

Knödelteig:

200g Rote Bete,
150g Weißbrot vom Vortag (ohne Rinde),
2EL Sahne,
1 Zwiebel (klein schneiden),
3EL Butter,
2 Eier,
2EL Petersilie fein gehackt,
1-2EL Mehl (je nach Konsistenz des Teiges)

Gorgonzolasauce:

200g Gorgonzola oder Roquefort

Lauchgemüse:

500g Lauch,
3 Bundzwiebeln (alternativ 1 Zwiebel),
1TL Kümmel ganz,
Salz, Pfeffer,
200ml Gemüsebrühe

Zubereitung

Rote-Bete-Knödel:

Rote Bete waschen und in etwas Salzwasser weich dünsten, abkühlen lassen und dann erst schälen und in kleine Würfel schneiden.

Das Brot in 1/2 cm große Würfel schneiden und in der Sahne mit 3EL Wasser einweichen.

1EL Butter erwärmen und die kleingeschnittene Zwiebel darin andünsten. Nach dem Abkühlen mit der Roten Bete, den Eiern und 1/2 TL Salz und frisch gemahlenem Pfeffer fein pürieren. Püree mit dem Brot, der Petersilie eine Schüssel geben. Mit Mehl bestäuben und alles gründlich durchkneten und eventuell nachwürzen.

Die Masse zugedeckt 20-30 Minuten ruhen lassen.

Gorgonzolasauce:

Gorgonzola in Stücke schneiden, mit 100ml Milch in einen Topf geben. Bei ganz schwacher Hitze unter Rühren schmelzen und cremig werden lassen. Eventuell mit Pfeffer und Salz nachwürzen. Kurz aufmixen und wem die Sauce zu suppig ist einfach mit etwas Mehl binden.

Lauchgemüse:

Lauch, Bundzwiebeln putzen und waschen, dazu längs halbieren so dass vor allem zwischen den Lauchblättern der Dreck herausgewaschen werden kann. Danach beides in kleine Stücke schneiden. Kümmelkörner grob zerdrücken und in der restlich erhitzten Butter mit dem Gemüse zusammen dünsten. Salzen, pfeffern und die Brühe angießen. Lauch bissfest garen und vor dem servieren nochmals abschmecken.