

# Gefüllte Knödel in Kräuter-Butter mit Blattsalat

## Für zwei Personen

<b>Für die Knödel-Grundmasse:</b>	Knödelbrot von 3 Semmeln	2 Zwiebeln
500 ml Milch	3 Eier	1 Zweig Petersilie
Semmelbrösel	1 Muskatnuss	Salz, Pfeffer
<b>Für die 1. Füllung:</b>	10 schwarze Oliven	100 g Ziegenkäserolle
<b>Für die 2. Füllung:</b>	50 g Blattspinat	2 Chilischoten
<b>Für die 3. Füllung:</b>	1 Knolle Rote Bete	1 Glas Sardellenfilets in Öl
1 Glas Kapern		
<b>Für alle Knödel:</b>	50 g Parmesan am Stück	125 g Butter
$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	2 Zweige Rosmarin	$\frac{1}{2}$ Bund Thymian
<b>Für den Salat:</b>	gemischte Blattsalate	1 Zwiebel
1 Zitrone	1 Schuss Apfelessig	Agaven-Dicksaft
Sonnenblumenöl	Salz; Pfeffer	

## Für die Knödel-Grundmasse:

Die Zwiebeln abziehen und kleinhacken. Petersilie abrausen, trockenwedeln und hacken. Muskatnuss reiben. Milch erhitzen.

Knödelbrot mit Semmelbrösel, Zwiebeln, Petersilie, Eiern, heißer Milch, Butter, Muskat, Salz und Pfeffer vermengen. In drei Teige teilen.

## Für die 1. Füllung:

Oliven und Ziegenkäse sehr feinschneiden. In einen Teil der Knödelmasse einkneten, mit angefeuchteten Händen zu Knödeln formen und in siedendes Wasser geben. Darin garen und mit einer Schaumkelle vorsichtig herausnehmen und abtropfen lassen.

## Für die 2. Füllung:

Blattspinat waschen und trockenschleudern. Chili entkernen. Spinat und Chili sehr fein schneiden und in einen weiteren Teil der Knödelmasse einarbeiten. Mit angefeuchteten Händen zu Knödeln formen und in siedendes Wasser geben. Darin garen und mit einer Schaumkelle vorsichtig herausnehmen und abtropfen lassen.

## Für die 3. Füllung:

Rote Bete schälen, kleinschneiden und in der Küchenmaschine zerkleinern. In den Knödeltieg einarbeiten. Kapern und Sardellen abtropfen lassen und sehr fein schneiden. In den letzten und roten Teil der Knödelmasse einarbeiten. Mit angefeuchteten Händen zu Knödeln formen und in siedendes Wasser geben. Darin garen und mit einer Schaumkelle vorsichtig herausnehmen und abtropfen lassen.

## Für alle Knödel:

Kräuter abrausen, trockenwedeln und feinhacken. Butter in einer Pfanne mit den Kräutern aufschäumen lassen und alle Knödel darin schwenken.

Parmesan reiben und über dem Gericht verteilen.

## Für den Salat:

Zwiebel abziehen und kleinschneiden. Salat waschen und trockenschleudern. In mundgerechte Stücke zerkleinern. Salat mit Zwiebel, Öl, Essig, Zitronensaft und Agaven-Dicksaft marinieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Karl-Heinz Franzke am 11. November 2020