

# Portobello mit Knöpfle in Paprika-Soße, Rotkohl-Salat

## Für zwei Personen

### Für den Portobello:

2 Portobello-Pilze	50 g junger Spinat	100 g Feta Käse
100 g Saure Sahne	5 Zweige Thymian	1 TL getrock. Thymian
1 EL Olivenöl	2 EL Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

### Für die Paprikasauce:

2 rote Paprikaschoten	1 große Zwiebel	2 Knoblauchzehen
50 g Parmesan	100 g Crème-fraîche	1 getrocknete Chili
2 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

### Für die Knöpfle:

3 Eier	50 g Butter	100 ml Milch
250 g Mehl	1 TL Salz	½ Bund Petersilie

### Für den Rotkohlsalat:

½ Kopf Rotkohl	1 Apfel	2 EL Weißweinessig
1 EL Ahornsirup	1 TL mittelscharfer Senf	5 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

### Für die Garnitur:

3 EL Joghurt, 3,5%	1 TL Sonnenblumenkerne
--------------------	------------------------

## Für den Portobello:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Portobello-Pilze putzen und von beiden Seiten mit Olivenöl bestreichen, mit Salz und Pfeffer würzen und in eine Auflaufform legen. Auflaufform mit Pilzen in den vorgeheizten Backofen geben.

Spinat fein hacken und in eine kleine Schüssel geben. Thymian abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und diese hacken. Saure Sahne, Pflanzenöl und Thymian zum gehackten Spinat in die Schüssel geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ggf. mit getrocknetem Thymian nachwürzen. Portobello-Pilze aus dem Ofen nehmen, mit der Spinat-Saure-Sahne-Masse füllen und schließlich den Feta mit den Händen über die Pilze bröseln. Zurück in den Ofen geben. Die Grillfunktion des Ofens einschalten und die Pilze 10-15 Minuten überbacken.

## Für die Paprikasauce:

Paprikaschoten waschen, trockentupfen, dann halbieren und von Scheidewänden und Kernen befreien, in Streifen schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen und ebenfalls in Streifen schneiden. Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und Paprika, Zwiebel und Knoblauch darin anbraten. Getrocknete Chilischote in einem Mörser zerkleinern und mit in die Pfanne geben. Alles 2-3 Minuten scharf anbraten, dann 3-4 Esslöffel Wasser angießen und zum Kochen bringen. Nach weiteren 5 Minuten die Masse in einen Hochleistungsmixer geben. Parmesan reiben.

Crème fraîche und Parmesan ebenfalls in den Mixer geben und alles zu einer gleichmäßigen Masse mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Sauce in eine Pfanne geben.

## Für die Knöpfle:

Butter in einem kleinen Topf schmelzen und abkühlen lassen.

Mehl, Milch, Eier, Salz und die flüssige Butter in eine Rührschüssel geben und zu einem glatten Teig verrühren. Dann den Teig etwa 10 Minuten ruhen lassen.

Einen großen Topf mit Wasser füllen, salzen und zum Kochen bringen.

Mithilfe einer Knöpflereibe den Teig in das Wasser geben. Sobald die Knöpfle an der Wassero-

berfläche schwimmen abschöpfen. Knöpfe in die Pfanne zur Paprikasauce geben und schwenken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Unter die Sauce heben.

**Für den Rotkohlsalat:**

Strunk des Rotkohls entfernen und in dünne Streifen schneiden.

Rotkohlstreifen in eine Schüssel geben. Apfel waschen, trockentupfen und grob reiben. Zum Rotkohl geben. Weißweinessig, Ahornsirup, Senf und Olivenöl verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vinaigrette mit dem Rotkohl vermischen und mindestens 10 Minuten ziehen lassen.

**Für die Garnitur:**

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Daria Rüppel am 16. Juni 2021