

# Knödel mit Bergkäse-Sahne-Soße, Apfel-Radieschen-Salat

**Für zwei Personen**

**Für die Spinat-Knödel:**

200 g Babyspinat	50 g Croûtons (Natur)	1 weiße Zwiebel
3 Eier	100 g Mozzarella	100 ml Milch
150 g Mehl	Muskatnuss	Butter, Salz, Pfeffer

**Für die Rote-Bete-Knödel:**

100 g vorgeg. vakuumierte Rote Bete	125 g Knödelbrot	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	2 Eier	50 ml Milch
50 g Mehl	1 TL Kümmel	Butter, Salz, Pfeffer

**Für die Bergkäse-Sahnesauce:**

100 g Bergkäse	300 ml Sahne	100 g Butter
----------------	--------------	--------------

**Für den Apfel-Radieschen-Salat:**

1 Bund Radieschen	$\frac{1}{2}$ Apfel	2 Frühlingszwiebeln
50 g Pinienkerne	1 Zweig glatte Petersilie	1 EL Essig
1 Prise Zucker	1 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

**Für die Spinat-Knödel:** Den Babyspinat waschen, trockenschütteln und in kleine Stücke schneiden. Croûtons kurz in Milch einweichen lassen und ausdrücken.

Überschüssige Milch aufbewahren.

Zwiebel abziehen, fein hacken und in einer Pfanne mit Butter kurz braten.

Eier, übrige Milch, Mozzarella, Mehl, eingeweichte Croûtons, Babyspinat und gebratene Zwiebeln zu einer Masse vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Hände mit etwas Wasser anfeuchten und daraus Knödel formen.

**Für die Rote-Bete-Knödel:** Schalotte abziehen und fein hacken. Knoblauchzehe ebenfalls abziehen und leicht andrücken.

Butter in einer Pfanne erhitzen, Schalotte und Knoblauch kurz darin andünsten und vom Herd nehmen.

Rote Bete in grobe Stücke schneiden. Knödelbrot in eine Schüssel geben und mit der Milch übergießen.

Schalotte, Knoblauch, Rote Bete, Mehl und Eier zum Knödelbrot hinzugeben und gut vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen.

Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen, Hände mit etwas Wasser anfeuchten, aus der Knödelmasse Rote-Bete-Knödel formen und diese mit den Spinat-Knödeln zusammen für etwa 15 Minuten in Salzwasser leicht köcheln lassen.

Knödel mit der Schaumkelle aus dem Wasser heben und abtropfen lassen. Restliche Butter in einer Pfanne erhitzen und die Knödel darin durchschwenken.

**Für die Bergkäse-Sahnesauce:** Bergkäse reiben und Butter erhitzen. Sahne und Bergkäse zur Butter geben und alles zu einer Sauce einkochen lassen. Zum Schluss durch ein Sieb passieren.

**Für den Apfel-Radieschen-Salat:** Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten.

Radieschen und Frühlingszwiebeln putzen und mit dem Apfel in Scheiben schneiden. Petersilie abbrausen, trockenschütteln und die Blätter abzupfen.

Für die Marinade Essig, Zucker, Öl, Salz und Pfeffer verrühren. Mit Radieschen, Apfel, Petersilie und Zwiebeln vermengen. Mit Pinienkernen garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Christine Fischer am 18. August 2021