

Basilikum-Servietten-Knödel, Ratatouille, Rucola-Salat

Für zwei Personen

Für die Serviettenknödel:

3 Brötchen vom Vortag	1 Zwiebel	150 ml Milch
2 Eier	50 g Parmesan	100 g Basilikum
Butter	Salz	Pfeffer

Für das Ratatouille:

1 Zucchini	1 rote Paprika	$\frac{1}{2}$ Aubergine
1 kleine Zwiebel	1 Knoblauchzehe	200 g passierte Tomaten
2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Thymian	2 Zweige Oregano
Salz	Pfeffer	

Für den Rucolasalat:

100 g Rucola	100 g Cherrytomaten	20 g Pinienkerne
40 g Parmesan	2 EL Balsamicoessig	$\frac{1}{2}$ TL Honig
4 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

Basilikum	Parmesan
-----------	----------

Für die Serviettenknödel:

Die Zwiebel schälen und hacken. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und hacken. Zwiebeln mit Basilikum und Butter in der Pfanne anbraten.

Mit Milch ablöschen. Eier mit geriebenem Parmesan und gewürfeltem Brötchen vermengen und zu einer festen Masse werden lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Danach zu einer schlanken Wurst formen und in das mit der Folie ausgelegte Küchentuch legen. Fest einrollen und mit Küchengarn an den Seiten zubinden.

In heißes Salzwasser geben und ca. 20 Minuten ziehen lassen, Danach auspacken und in Scheiben schneiden. Serviettenknödel zum Schluss kurz in heißer Butter leicht anbraten.

Für das Ratatouille:

Rosmarin, Thymian und Oregano abbrausen, trockenwedeln und hacken.

Gemüse waschen, trocknen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und klein schneiden. Beides in Öl erhitzen und mit dem Gemüse anrösten. Passierte Tomaten und gehackte Kräuter einrühren. Alles kochen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Rucolasalat:

Rucola waschen und trockenschütteln. Parmesan hobeln und die Tomaten vierteln. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten.

Ein Dressing aus Essig, Öl, Honig, Salz und Pfeffer anrühren und mit Rucola und Tomaten vermengen. Pinienkerne und Parmesan über den Salat geben.

Für die Garnitur:

Parmesan reiben. Basilikumblätter abzupfen.

Serviettenknödel mit Ratatouille auf Tellern anrichten und mit Basilikum und Parmesan garnieren. Salat dazu reichen und zusammen servieren.

Shanti Wild am 06. Oktober 2021