

Südtiroler Knödeltris mit Nussbutter

Für zwei Personen

Für die Knödel-Grundmasse:

200 g altbackene Brötchen	60 g Zwiebel	2,5 Eier
30 g Butter	100 ml Milch	100 g Quark
ca. 50 g Mehl	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für die Rote-Bete-Knödel:

50 g vorgeg., vakuum. Rote Bete	Aceto Balsamico	1 Zweig Koriander
1 Zweig Salbei	1 TL Kümmelsamen	Salz, Pfeffer

Für die Spinatknödel:

125 g TK-Spinat	2 Knoblauchzehen	1 Zitrone, davon Abrieb
1 Zweig Petersilie	Öl	Salz, Pfeffer

Für die Käseknödel:

25 g Fontina	25 g Gruyère	1 EL Schnittlauchröllchen
Paprikapulver	Salz	Pfeffer

Für die Nussbutter:

100-150 g Butter

Für die Garnitur:

30 g Parmesan

Für die Knödel-Grundmasse: Das Brot in Würfel schneiden. Zwiebel abziehen, fein hacken und in Butter dünsten. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen, mit etwas Milch ablöschen und zusammen mit dem Quark über die Brötchenwürfel geben.

Eier hinzufügen, gründlich vermischen, dann nach und nach das Mehl einarbeiten. Es sollte eine gut zusammenhaltende Masse entstehen, sollte die Masse zu trocken sein, weitere Milch zugeben. Sollte die Masse zu dünn/weich sein, etwas mehr Mehl einarbeiten.

Masse gleichmäßig auf drei Schüsseln aufteilen.

Für die Rote-Bete-Knödel: Koriander und Salbei fein hacken. Rote Bete pürieren und zusammen mit Koriander, Salbei, Kümmel und Aceto Balsamico mit einem Teil der Grundmasse vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und in Salzwasser je nach Größe 6-15 Minuten garen.

Für die Spinatknödel: Spinat kochen, dann abtropfen lassen und fein hacken. Knoblauch abziehen, eine Zehe beiseitelegen, andere Zehe fein hacken. In etwas Öl glasig anschwitzen. Spinat zugeben und im Anschluss im Mixer pürieren.

Die Spinatmasse mit dem zweiten Teil der Grundmasse vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und in Salzwasser je nach Größe 6-15 Minuten garen.

Zweite Knoblauchzehe fein hacken. Zitrone heiß abspülen und Schale abreiben. Petersilien fein hacken. Petersilie, Zitronenabrieb und Knoblauch vermengen und vor dem Servieren über den Knödel geben.

Für die Käseknödel: Schnittlauch fein schneiden. Fontina und Gruyère zerkleinern.

Schnittlauch und Käse mit dem dritten Teil der Grundmasse vermengen.

Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer abschmecken und in Salzwasser je nach Größe 6-15 Minuten garen.

Für die Nussbutter: Butter in einer Pfanne schmelzen, bis sie die gewünschte Farbe erreicht bzw. zur Nussbutter wird.

Für die Garnitur: Parmesan reiben und Knödel damit garnieren.

Jennifer Schönrock am 13. November 2023