

Kräuter-Knödel mit Kohlrabi-Gemüse

Für zwei Personen

Für die Knödel:

1 Steinofen-Baguette	1 Zwiebel	200 ml Milch
1 Ei	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
3 Zweige Rosmarin	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für das Kohlrabi-Gemüse:

2 Kohlrabiknollen	2 EL Butter	200 ml Sahne
200 ml Gemüsefond	1 EL Mehl	Salz, Pfeffer

Für die Knödel:

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Baguette in ca. 1 cm große Würfel schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech in den vorgeheizten Ofen geben und ca. 9 Minuten rösten. Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden. Kräuter abbrausen, trockenwedeln, Blättchen bzw. Nadeln abzupfen und fein hacken bzw. Schnittlauch in kleine Röllchen schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebelwürfel darin anschwitzen. Kräuter zugeben, ebenso anschwitzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Milch in einem kleinen Topf erwärmen. Baguettewürfel aus dem Ofen nehmen, in eine große Schüssel geben und mit der Milch begießen. Ei und die Hälfte des Kräuter-Zwiebel-Mixes zugeben und gut verkneten. Masse nochmals mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 8 kleine Knödel daraus formen. Reichlich Salzwasser in einem Kochtopf aufkochen und die kleinen Knödel darin ca. 10 Minuten gar ziehen lassen. Knödel abschöpfen und gut abtropfen lassen.

Für das Kohlrabi-Gemüse:

Kohlrabi schälen und in kleine Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und Kohlrabiwürfel darin ca. 1 Minute glasig dünsten. Mit Mehl bestäuben, mit Fond aufgießen und ca. 5 Minuten leicht köcheln lassen. Anschließend Sahne zugießen und den restlichen Zwiebel-Kräuter-Mix zugeben. Kohlrabi-Gemüse mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kräuter-Knödel mit Kohlrabi-Gemüse auf Tellern anrichten und servieren.

Karin Käbisch am 04. Juli 2017