

# Käseknödel mit Tomaten-Soße und Bohnen-Salat

## Für 4 Personen:

### Für die Knödel:

200 g Brötchen	120 ml Milch	200 g Bergkäse
2 Schalotten	1 Bund Petersilie	80 g Butter
Pfeffer	Muskat	1 EL Mehl
3 Eier (Größe M)	2 EL Pinienkerne	

### Für den Bohnensalat:

750 g Bohnen, grün	2 Stiele Bohnenkraut	Salz
2 Frühlingszwiebeln	1 EL Rapsöl	80 ml Gemüsebrühe
2 EL Weißweinessig	Pfeffer	

### Für die Tomatensoße:

1 Knoblauchzehe, klein	1 Schalotte	100 g Johannisbeeren, rot
4 Öl-Tomaten	1 EL Olivenöl	1 EL Tomatenmark
2 Dosen Tomaten, stückig	Salz, Pfeffer	0,5 Bund Basilikum

Für die Knödel die Brötchen klein schneiden und in eine Schüssel geben. Milch leicht erwärmen. Käse in kleine Würfel schneiden.

Schalotten abziehen und ebenfalls fein würfeln. Petersilie abbrausen, trockenschütteln und in Röllchen schneiden.

In einer Pfanne 20 g Butter erhitzen. Schalotten darin glasig dünsten und über die Brotwürfel geben. Milch zufügen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Mehl, Eier zugeben und die Petersilie zugeben und gut verkneten. Die Masse ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Für den Bohnensalat, die Bohnen, putzen, in Stücke brechen oder dritteln. Bohnenkraut abbrausen. Mit den Bohnen in reichlich Salzwasser ca. 10 Minuten kochen.

Bohnen abgießen und kalt abbrausen und abtropfen lassen.

Frühlingszwiebeln putzen und in fein Ringe schneiden.

Öl erhitzen. Zwiebeln darin hell andünsten.

Brühe und Essig zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Mix über die Bohnen gießen und mischen. Alles ca. 30 Minuten ziehen lassen.

Für die Tomatensoße Knoblauch und Zwiebel abziehen und klein schneiden.

Johannisbeeren von den Rispen streifen.

Tomaten in Öl abtropfen lassen, Öl dabei auffangen. Tomaten klein schneiden.

Aufgefangenes Öl und Olivenöl erhitzen. Knoblauch und Zwiebel darin andünsten.

Tomatenmark unterrühren und anrösten lassen. Tomaten aus der Dose und Johannisbeeren ebenfalls zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Honig würzen. Alles ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Leicht gesalzenes Wasser in einem Topf aufkochen lassen.

Temperatur herunterschalten.

Aus der Masse 8 Knödel formen. In siedendem Wasser ca. 10 Minuten garen. Steigen sie an die Oberfläche, sind sie gar. Herausheben und abtropfen lassen.

Übrige Butter erhitzen. Knödel darin rundum anbraten. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Basilikumblättchen fein schneiden.

Tomatensoße und Bohnensalat abschmecken. Mit Knödeln, Pinienkernen und Basilikum anrichten

Martin Gehrlein am 29. Juni 2020