

# Pizza-Semmelknödel mit Tomatensauce

Pizza geht doch einfach immer. Genauso Knödel. Warum also nicht mal Pizza-Semmelknödel probieren? Bereitet besonders den Kleinen eine riesen Freude!



## Rezept

4 Portionen

**Vorbereitung:** 15 Minuten

**Ruhezeit:** 10 Minuten

**Kochzeit:** 20 Minuten

### Zutaten:

**Pizza-Semmelknödel:**

- 200 g LAND-LEBEN Dinkel-Knödelbrot
- 1 Ei, Größe M
- 150 ml Milch
- 2 EL Mehl
- 80 g geriebener Käse
- 5 getrocknete Tomaten
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- ½ TL Salz
- 1 TL getrockneter Oregano
- 1 EL gehacktes Basilikum
- 2 EL Öl der getrockneten Tomaten

#### **Tomatensauce:**

- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL roter Balsamicoessig
- ½ TL brauner Zucker
- 500 g Tomatenstücke aus der Dose
- 1 TL getrocknete italienische Kräuter

#### **Zubereitung:**

Für die Tomatensauce Zwiebel sowie Knoblauch schälen und klein würfeln.

Olivenöl in einem Topf erhitzen und darin glasig anbraten. Zucker zugeben und karamellisieren lassen. Mit Balsamicoessig ablöschen und mit Tomatenstücken aufgießen. Italienische Kräuter zur Sauce geben und auf kleiner Flamme köcheln lassen.

Nun für die Pizzaknödel, Zwiebel sowie Knoblauch schälen und klein würfeln.

Die getrockneten Tomaten grob hacken.

Ol in einem Topf erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin glasig braten.

LAND-LEBEN Dinkel-Knödelbrot, getrocknete Tomaten, ein Ei, Salz, getrockneten Oregano und frisch gehacktes Basilikum in eine große Schüssel geben.

Zwiebel und Knoblauch mit Milch ablöschen und über das Dinkel-Knödelbrot gießen und 10 Minuten ziehen lassen.

Mehl sowie den geriebenen Käse zur Knödelmassen geben, mit den Händen vermengen und Knödel daraus formen. E

inen großen Topf mit Salzwasser aufsetzen und die Knödel darin ca. 20 Minuten auf kleiner Flamme kochen lassen.

[www.land-leben.com](http://www.land-leben.com)