Rote Rüben Knödel mit Bergkäse und Nussbutter

Rote Rüben machen jeden Knödel zum Hingucker. Würziger Bergkäse und feine Nussbutter runden den Geschmack wunderbar ab. Zu roten Knödeln sagen übrigens auch die Kleinsten selten Nein.

Rezept

4 Portionen

Zubereitungszeit: 45 Minuten

einfach

Rote Rüben Semmelknödel:

- 200g LAND-LEBEN Semmelwürfel Knödelbrot
- 200g Rote Rüben
- 1 Ei Größe M
- 3 EL Mehl
- 70g frisch geriebener Bergkäse
- 2 EL frisch gehackte Petersilie
- 1 EL Butter
- 1 Zwiebel

- 1 TL Salz

Nussbutter:

- 150g Butter
- Opt. gehackte Walnüsse

Außerdem:

- Einweg-/Kochhandschuhe

Handschuhe anziehen, die Roten Rüben schälen und in kleine Stücke schneiden. Die Roten Rüben in einem Topf mit kochendem Wasser oder im Dampfgarer dünsten. Handschuhe ausziehen und für später aufheben.

In der Zwischenzeit, für die Dinkel Semmelknödel, das LAND-LEBEN Semmelwürfel Knödelbrot in eine große Schüssel geben.

Zwiebel schälen, fein hacken und in Butter anbraten.

Die Roten Rüben in ein hohes Gefäß geben, fein pürieren und direkt in die Schüssel zum Knödelbrot geben. Mehl, geröstete Zwiebel, frisch gehackte Petersilie, geriebenen Bergkäse und Salz ebenfalls in die Schüssel geben. Handschuhe anziehen und alles gut vermengen.

Knödel formen und in kochendem Salzwasser oder im Dampfgarer für ca. 20 Minuten garen.

Für die Nussbutter eine kleine Pfanne erhitzen, Butter reingeben und bei mittlerer Hitze köcheln lassen bis sie goldbraun ist. Die Butter kurz vor dem Servieren durch ein Feinsieb gießen und beiseitestellen.

Wer mag kann in der gleichen Pfanne nun noch gehackte Walnüsse rösten.

Nun die Roten Rüben Knödel in einem tiefen Teller anrichten, mit Nussbutter, Walnüssen und frisch geriebenem Bergkäse garnieren und servieren.

TIPP: Nussbutter kann man auch auf Vorrat zubereiten. Dazu die warme Butter durch ein Sieb in ein verschließbares Gefäß füllen und im Kühlschrank aufbewahren. Nussbutter kann z.B. zum Braten und Verfeinern von Fisch und Gemüsegerichten verwendet werden, aber auch Germknödel verleiht man damit eine besondere Geschmacksnote.

www.land-leben.com

© LAND-LEBEN Nahrungsmittel GmbH