



Lebendiges Land
Ökologische Produkte

Rezept der Woche KW15 | 2020

Asia-Mix-Knödel mit Paprikacremesauce

Zutaten

- 200g trockenes Brot ohne Rinde
- 1 Bund Asia-Mix
- 1 Zwiebel
- 1-2 Knoblauchzehen
- 1,5 EL Butter
- 3 Eier
- 350ml warme Milch
- Salz
- Pfeffer frisch gemahlen
- 100g Mehl
- 2 rote Paprikaschoten
- 1EL Olivenöl
- 100g Frischkäse
- Chilipulver

Zubereitung

Das Brot in 1/2 cm große Würfel schneiden, Zwiebel fein würfeln, Aisa-Mix waschen und in Streifen schneiden.

Die Butter erhitzen, den Knoblauch dazu pressen und die Hälfte der Zwiebeln darin dünsten, abkühlen lassen und zum Brot geben.

Eier mit 150ml Milch verquirlen, mit Pfeffer und wenig Salz kräftig abschmecken. Asia-Mix, die Eiermilch und das Mehl zum Brot geben. Alles mit der Hand verkneten. Die Masse zugedeckt 40 Minuten kühl stellen.

Inzwischen die Paprika waschen, halbieren, säubern und würfeln. Paprika und übrige Zwiebelwürfel im Öl andünsten. Frischkäse und 100ml Milch unterrühren und alles fein pürieren. Bei Bedarf noch etwas Milch zufügen. Die Sauce mit Chilipulver, Salz und Pfeffer abschmecken und warm stellen.

Knödelmasse nochmals durchkneten. Falls sie zu trocken ist, noch löffelweise Milch dazugeben, falls sie zu feucht ist noch Weckmehl dazu geben. Aus der Masse Knödel formen. In reichlich kochendes Salzwasser geben und bei kleiner Hitze halb zugedeckt 15-20 Minuten gar ziehen lassen, dabei nicht kochen.

Knödel mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben, abtropfen lassen und mit der Paprikacremesauce servieren.