

Id1176 web dish name 7533

## Knödel mit Knusperkruste,

Bergkäse und grünem Salat



30-40min



2 Personen

Jetzt geht es rund! Während die Kleinen den Teig mit den getrockneten Tomaten verkneten, mit Bergkäse füllen und in den Knusper-Bröseln rollen, können die Großen schon mal den Tisch decken. Ja, ihr habt richtig gehört. Diese Knödel sind ein Vergnügen für die ganze Familie!

## Was du von uns bekommst

- Rucola
- Thüringer Kartoffelknödelteig<sup>12</sup>
- Kaiserschoten
- Bergkäse
- Joghurt<sup>7</sup>
- Knoblauchzehe
- Panko Paniermehl
- frischer Basilikum
- getrocknete Tomaten

## Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Zucker

## Küchenutensilien

- Kochtopf
- Pfanne
- Sieb

Vergiss nicht, dein Gemüse gründlich zu waschen. Besonders in grünem Blattgemüse und Salaten können kleine Steinchen enthalten sein.

### Allergene

Milch (7), Schwefeldioxid und Sulphite (12). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 840.0kcal, Fett 38.8g, Eiweiß 26.2g, Kohlenhydrate 95.4g



### 1. Kloßteig zubereiten

Einen großen Topf mit ausreichend gesalzenem Wasser zum Kochen bringen. Die **getrockneten Tomaten** in einem Sieb abtropfen lassen, dann fein würfeln. Den **Käse** in kleine Würfel schneiden. Beides zusammen mit dem **Kloßteig** verkneten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



### 4. Schoten braten

In der selben Pfanne nun 1EL Öl mittelhoch erhitzen und die **Kaiserschoten** für ca. 3Min. darin anbraten, mit Salz, Zucker und Pfeffer würzen. Schließlich aus der Pfanne nehmen und warm halten.



### 2. Klöße formen

Aus dem **Teig** golfballgroße Kugeln formen. Sobald das Wasser kocht, die **Klöße** in das Wasser geben, die Hitze reduzieren und die Klöße für ca. 15-20Min. leicht siedend gar ziehen lassen. Dabei gelegentlich vorsichtig umrühren. Sobald die **Klöße** gar sind und bereits eine Weile an der Wasseroberfläche schwimmen, die **Klöße** in einem Sieb abtropfen lassen.



### 5. Joghurt zubereiten

Inzwischen den **Basilikum** fein hacken. **Knoblauch** schälen, so fein wie möglich hacken und beides mit dem **Joghurt** verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.



### 3. Brösel vorbereiten

Inzwischen in einer Pfanne 1EL Olivenöl mittelhoch erhitzen und das **Panko Paniermehl** darin ca. 2-3Min. goldbraun rösten. Die **Brösel** schließlich auf einen Teller geben und die Pfanne auswischen. Inzwischen die holzigen Enden der **Kaiserschoten** entfernen und die **Schoten** schräg halbieren.



### 6. Klöße panieren

Die **Klöße** aus dem Sieb nehmen und in den **Panko-Bröseln** wenden, bis sie komplett bedeckt sind. Den **Rucola-Salat** mit den **Kaiserschoten**, sowie 1-2EL Olivenöl, Salz und Pfeffer mischen und mit den **Knödeln** und dem **Joghurtdip** servieren.