

Id1176 web dish name 7533

Knödel mit Knusperkruste,

Bergkäse und grünem Salat



30-40min



3-4 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

- Kaiserschoten
- Rucola
- Thüringer Kartoffelknödelteig 12
- frischer Basilikum
- Bergkäse
- getrocknete Tomaten
- Joghurt 7
- Knoblauchzehe
- Panko Paniermehl
- Romanasalat

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 550.0kcal, Fett 23.4g, Eiweiß 19.8g, Kohlenhydrate 62.4g



1. Klößteig zubereiten

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



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. Sobald die **Klöße** gar sind und bereits eine Weile an der Wasseroberfläche schwimmen, die **Klöße** in einem Sieb abtropfen lassen.



3. Brösel zubereiten

Inzwischen in einer mittelgroßen Pfanne 1EL Olivenöl mittelhoch erhitzen und das **Panko Paniermehl** darin ca. 2-3Min. goldbraun rösten, auf einen Teller geben und die Pfanne auswischen. Inzwischen die holzigen Enden der **Kaiserschoten** entfernen, die Schoten schräg halbieren. Den **Romanasalat** in mundgerechte Stücke schneiden



4. Schoten braten

In derselben Pfanne 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.



5. Dip zubereiten

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



6. Klöße panieren

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