

Id1500 web dish name 10965

Knödel mit Knusperkruste

und grünem Salat



30-40min



4 Personen

Wir machen Knödel, aber nicht irgendwelche: Wir verfeinern den Teig mit getrockneten Tomaten, in die Mitte geben wir zart schmelzenden Hartkäse und zum Schluss rollen wir die kleinen Klöße in einer Panade aus knusprigen Semmelbröseln. Das schmeckt genau so genial, wie es sich anhört!

Was du von uns bekommst

- Kartoffelteig ^{3,12}
- Rucola
- italienischer Hartkäse ⁷
- getrocknete Tomaten
- Joghurt 3,5% ⁷
- Semmelbrösel ¹
- Zitrone
- Knoblauchzehe

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker

Küchenutensilien

- große Pfanne
- großer Kochtopf
- Küchenreibe
- Sieb

Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 540.0kcal, Fett 20.3g, Eiweiß 15.5g, Kohlenhydrate 71.7g



1. Knödelteig zubereiten

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



4. Knusperkruste zubereiten

Inzwischen in einer Pfanne 1EL Olivenöl mittelhoch erhitzen und die **Semmelbrösel** darin ca. 2-3Min. goldbraun rösten. Die Brösel schließlich auf einen Teller geben.



2. Knödel formen

Aus dem Teig golfballgroße Kugeln formen. Die Schale der **Zitrone** abraspeln und den Saft auspressen.



5. Dip zubereiten

Knoblauch schälen, so fein wie möglich hacken, mit dem **Joghurt** und 1TL **Zitronenschale** verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.



3. Knödel kochen

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



6. Knödel panieren

Die **Knödel** aus dem Sieb nehmen und in den **Semmelbrösel** wenden, bis sie komplett bedeckt sind. Den **Rucolasalat** mit 3EL Olivenöl, 2EL **Zitronensaft**, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker mischen und mit den Knödeln und dem Knoblauch-Dip servieren.