

Kochen**Eberhard Braun****Montag, den 9.9.2024****Knöpfele-Knödel mit Tomatensalsa****Für 4 Personen****Zutaten:****Für die Knödel**

300 g Knöpfele, aus dem Kühlregal oder selbstgemacht
50 g Zwiebel
75 g Karotten
4 Tomaten, getrocknet
50 g Erbsen, frisch oder TK
0,5 Bund Petersilie
1 EL Butter
150 ml Milch
etwas Salz
etwas Pfeffer
200 g Emmentaler oder Gouda, gerieben
50 g Mehl
3 Eier (Größe M)
200 g Semmelbrösel, ca.
200 ml Pflanzenöl zum Frittieren

Für die Tomatensalsa

4 Tomaten, mittelgroß
1 Zwiebel, rot
0,5 Bund Basilikum, Petersilie oder Koriander
3 EL Balsamessig, hell
etwas Chilipulver
etwas Salz
etwas Pfeffer
etwas Zucker
5 EL Olivenöl

Zubereitung:

1. **Knöpfele** nach Packungsanleitung ca. 3-4 Minuten garen, abgießen, kalt abbrausen und abtropfen lassen.
2. Zwiebel abziehen und würfeln. Karotten schälen, abbrausen und grob reiben. Getrocknete Tomaten fein schneiden. Frische Erbsen in kochendem Wasser ca. 1-2 Minuten blanchieren, herausheben, kalt abbrausen und abtropfen lassen (TK-Erbsen auftauen lassen). Petersilie abbrausen, trockenschütteln und fein schneiden.
3. Butter in einer Pfanne erhitzen. Zwiebelwürfel, Karottenraspel, Tomaten und Erbsen darin rührend anbraten.
4. Knöpfele, Petersilie und Milch zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und weitere ca. 3 Minuten köcheln lassen.
5. Alles in eine Schüssel füllen und mit dem Käse verrühren, bis dieser schmilzt. Anschließend ca. 15 Minuten abkühlen lassen.
6. Aus der Knöpflemasse ca. 16 Kugeln formen (z. B. mit 2 Esslöffeln oder einem Eisportionierer). Diese ca. 1 Stunde kaltstellen, bis sie fest sind.
7. **Inzwischen die Tomaten** abbrausen, trockenreiben und fein würfeln. Zwiebeln abziehen, ebenfalls fein würfeln (Zwiebelwürfel nach Belieben mit heißem Wasser überbrühen und abtropfen lassen). Basilikum fein schneiden.
8. Essig, Chilipulver, Salz, Pfeffer, Zucker und Öl verquirlen, mit Zwiebeln und Tomaten mischen und marinieren.
9. **Für die Knödel** Mehl und Semmelbrösel jeweils auf Tellern verteilen. Eier in einem tiefen

Teller verquirlen.

10. Die festen Kugeln zuerst in Mehl, dann in den Eiern und zuletzt in Semmelbröseln wenden.

11. Frittieröl erhitzen. Die Kugeln darin portionsweise ca. 3-4 Minuten darin ausbacken. Herausheben, auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit der Tomatensalsa anrichten und genießen

Tipp: Mit einem Salat der Saison z. B. Feldsalat oder Karottensalat, wird aus den Knöpfle-Knödeln ein Hauptgericht.

Wem die Tomatensalsa etwas zu flüssig ist, gießt etwas vom Sud ab und nimmt diesen als Basis für ein Salat-Dressing.