

Kleine Schwarzplentenknödel mit Mangold und Graukäse

Zutaten für 8 kleine Knödel

2 ältere Semmel oder 100 gr. Knödelbrot
½ fein geschnittene Zwiebel
einen kleinen Mangold
2 Eier
1 dl Milch
80 gr Graukäse oder nach Belieben einen anderen Käse
z.B. Bergkäse oder auch Pecorino
4 El grobes Buchweizenmehl
ca. 2 El bestes Olivenöl
50 gr Parmesankäse oder auch Pecorino



Vorbereitung

1. Die Semmel in kleine Würfel schneiden.
2. Den Mangold von den größten Stängeln befreien und in kleinste Würfel schneiden.
3. Die Butter in einer Pfanne braun werden lassen, die Zwiebel dazugeben, kurz dünsten und anschliessend die Mangoldwürfel dazugeben und für ein paar Minuten weiter dünsten.
4. Die Milch, die Eier und ein wenig Salz mit einem Schneebesen gut verschlagen und über das Brot giessen. Das Brot gut vermengen und etwas ziehen lassen.
5. Zwiebel und Mangold zum Brot geben. Den Graukäse und den Buchweizen dazugeben, leicht pfeffern und alles zusammen mit den Händen gut vermengen. Noch einmal etwas ziehen lassen und dann mit nassen Händen zu kleinen Knödeln formen. Gut rollen.

Zubereitung und Fertigstellung

1. Die Knödel in einem Topf mit reichlich Salzwasser für etwa 10 Minuten kochen.
2. Aus dem Wasser nehmen und auf Tablett geben.
3. Die einzelnen Knödel auf einer Gabel aufstechen und rund mit dem Gabelstiel nach aussen gerichtet auf einem grossen runden Teller anrichten. Frischen Parmesan darüber reiben und mit dem Olivenöl beträufeln. Sofort servieren

Tipps und Tricks

Wenn sie die Knödel nicht am selben Tag verwenden, sollten sie diese besser einfrieren und dann entsprechend frühzeitig (ein paar Stunden vorher) aus dem Tiefkühler nehmen.

Wenn sie die Möglichkeit haben, Knödel anstatt in Salzwasser in einer Suppe zu kochen, so ist dies besser. Die Knödel erhalten den besseren Geschmack.