



Rote Beete Klöße mit cremigem Waldorfsalat

🕒 45–60 Min   

Zubereitung

Zutaten 4 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

Für die Klöße:

250 g	Gegarte Rote Beete
400 g	Semmelwürfel
200 ml	Milch
3 Stk.	Bio Eier
1 Stk.	Weißer Zwiebel
1 EL	Butter
1 TL	Frischer Koriander
2 TL	♦ Meersalz jodiert grob
1 TL	♦ Pfeffer bunt ganz
0,5 TL	♦ Muskatnuss ganz

Für den Salat:

400 g	Sellerie
500 g	Äpfel
200 g	Mayonnaise
160 g	Walnüsse
50 ml	Saure Sahne
6 EL	Zitronensaft
2 TL	♦ Meersalz jodiert grob
1 Prise	♦ Pfeffer bunt ganz

1 Im ersten Schritt wird der Zwiebel fein gehackt und in etwas Butter in einer Pfanne glasig angeschwitzt. In einer Schüssel die Eier mit Salz, Pfeffer, Koriander und Muskat von Kotányi gut verrühren. Dann die Milch lauwarm erhitzen und alle Zutaten mit den Semmelwürfeln in einer großen Schüssel vermengen.

2 Die Rote Beete fein pürieren und zu dem Klöbeteig hinzufügen. Alles sehr gut miteinander verkneten und für 15 Minuten ruhen lassen.

TIPP: Tipp: Um rote Hände beim Schälen der Roten Beete zu vermeiden, verwende Handschuhe.

3 Nun können mit nassen Händen die kleinen Klöße geformt werden. Danach in kochendem Salzwasser oder im Dampfgarer für ca. 15 Minuten garen.

4 In der Zwischenzeit kann der cremige Waldorfsalat zubereitet werden. Dafür den Knollensellerie schälen und in feine Streifen schneiden. Die Äpfel waschen, aber nicht schälen. Halbieren, entkernen und in dünne Scheiben schneiden.

5 Jetzt die Nüsse grob hacken. Die saure Sahne mit der Mayonnaise verrühren und mit Salz, Pfeffer und dem Zitronensaft abschmecken. Die Selleriestifte, Apfelscheiben und Walnussstücke in die Schüssel geben und mit der cremigen Sauce vermischen.

6 Die fertigen Klöße aus dem Topf nehmen, mit dem fruchtigen Salat anrichten und genießen.

