

Rote Rüben Knödel mit cremigem Waldorfsalat

45–60 Min

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

Für die Knödel:

250 g	Gegarte Rote Rübe
400 g	Semmelwürfel
200 ml	Milch
3 Stk.	Bio Eier
1 Stk.	Weiße 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	Sauerrahm
6 EL	Zitronensaft
2 TL	Meersalz jodiert grob
1 Prise	Pfeffer bunt ganz

Zubereitung

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 Rübe fein pürieren und zu dem Knödelteig hinzufügen. Alles sehr gut miteinander verkneten und für 15 Minuten ruhen lassen.

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

3 Nun können mit nassen Händen die kleinen Knödel 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. Den Sauerrahm mit der Mayonnaise verrühren und mit Salz, Pfeffer und dem Zitronensaft abschmecken. Die Selleriestifte, Apfelscheiben und Walnussstückchen in die Schüssel geben und mit der cremigen Sauce vermischen.

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