

Rote-Bete-Kanederli

45 Min.
4 Pers.

1 Zwiebel, 2 EL Butter, 250 g *Herbaria Brösel nordisch-kräutrig*, 200 g gekochte Rote Bete, 4 Eier (M), 100 g Parmesan, 2 Knoblauchzehen, 125 ml Weißwein, 400 g Sahne, *Herbaria Sizilianisches Steinsalz*, *Herbaria Trio Noir Pfeffer*, 1 Bund Frühlingszwiebeln oder Schnittlauch

1. Zwiebel schälen und fein würfeln, in der Butter 2-3 Min. dünsten. *Herbaria Brösel nordisch-kräutrig* unterrühren, kurz rösten, vom Herd nehmen.
2. Parmesan reiben. Rote Bete in Stücke schneiden, mit den Eiern mixen und mit Parmesan und den Bröseln verkneten. Etwa 15 Min. ruhen lassen. Mit feuchten Händen 9 große oder 12 kleinere Knödel aus der Masse formen, in einen großen Topf mit kochendem Salzwasser geben, die Hitze reduzieren und 10 Min. schwach kochen lassen.
3. Währenddessen die Knoblauchzehen schälen, hacken und mit Weißwein kochen, bis der Wein fast vollständig verdunstet ist. Sahne zugeben und cremig einkochen, mit Salz und Pfeffer würzen. Frühlingszwiebeln putzen, in Ringe schneiden und noch kurz in der Sauce mitkochen.
4. Rote-Bete-Kanederli aus dem Wasser heben und mit der Rahmsauce servieren.


nordisch
kräutrig

