



Benötigte Zutaten

Knödel	
1	Zwiebel (groß)
2 EL	Olivenöl
1 Bund	Petersilie (frisch - alternativ Schnittlauch)
175 ml	Premium Alpenmilch
500 g	Weißbrot (altbacken und gewürfelt)
275 g	Premium Original Almkönig (gerieben)
4 Stück	Eier (Größe M)
	Salz, Pfeffer

Würzige Käse-Kräuterknödel auf Frühlingsgemüse Ragout

Anleitung

Knödel

1. Die Zwiebel schälen, fein würfeln und in etwas Olivenöl anschwitzen.
2. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken.
3. Die Milch leicht erwärmen und in einer großen Schüssel mit den Zwiebelwürfeln, der Petersilie, dem klein gewürfelten Weißbrot, dem geriebenem Käse, Eiern, Salz und Pfeffer vermengen.
4. Die Masse für rund 30 Minuten bis eine Stunde ziehen lassen. Anschließend mit feuchten Händen Knödel aus der Masse formen. Reichlich Wasser erhitzen und die Knödel für 15 Minuten in gesalzenem Wasser sieden lassen.

Tipp: Für eine noch feinere, elegante Note am Gaumen kann anstelle des Premium Original Almkönigs auch „Almkönig – Der Cremige“ verwendet werden.

Frühlingsgemüse Ragout

5. Die Zwiebel und die Knoblauchzehe schälen und sehr fein würfeln. Das restliche Gemüse waschen, putzen und in mundgerechte Stücke schneiden.
6. Die Butter in einer Pfanne schmelzen, Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin anschwitzen.
7. Das Gemüse hinzugeben und anbraten. Mit der Gemüsesuppe aufgießen und einkochen lassen.
8. Das Ragout mit Schlagobers verfeinern und mit Chilipulver, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Käse-Kräuterknödel auf dem Gemüse-Ragout servieren.

Tipp: Die Knödel können auch mit Ei angeröstet werden.



Ragout

1 Stück Zwiebel

1 Zehe Knoblauch

1 Brokkoli (klein)

1 Bund Spargel (grün)

1 Stück Zucchini (mittelgroß)

50 g Champignons

2 EL **Premium Teebutter**

100 ml Gemüsesuppe

250 ml **Premium Schlagobers**

etwas Chilipulver

Salz, Pfeffer



Ein Rezept von
cookingcatrin.at