

Jeden Moment genießen in

**VOR
ARL
BERG**



© Hotel Gasthof Krone Hittisau

Rote Beete Knödel in Nussbutter

Zutaten für 4 Personen

Für die Knödel:

320 g Knödelbrot
1 EL Mehl
360 g frische Rote Beete
80 g Zwiebeln
40 g Kapern
1 Knoblauchzehe
50 g Butter

20 g Balsamico

120 g Topfen
3 Eier
Salz, Pfeffer, Koriander

Für die Nussbutter:

80 g Parmesan
200 g Nussbutter

Zubereitung

Mehl und Knödelbrot mischen. Rote Beete grob reiben. Zwiebeln, Knoblauch und Kapern fein hacken und zusammen mit dem Randig in Butter anschwitzen. Mit Balsamico ablöschen. Randigmasse, Topfen, Eier und Gewürze zum Knödelbrot geben und alles gut mischen. 2 Stunden ziehen lassen, Knödel formen und ca. 10 Minuten in Salzwasser kochen. Knödel in Nussbutter mit Salbei schwenken. Zum Schluss Parmesan darüber reiben. Tipp: dazu passt Rahm-Lauchgemüse.

Rezept: Hotel Gasthof Krone Hittisau