

**Kochen**

**Martin Gehrlein**

**Dienstag, 29.06.2020**

**Käseknödel mit Tomatensoße und Bohnensalat**

**Für 4 Personen**

**Zutaten**

**Für die Knödel**

200 g Brötchen, vom Vortag  
120 ml Milch  
200 g Bergkäse  
2 Schalotten  
1 Bund Petersilie  
80 g Butter  
Pfeffer  
Muskat  
1 EL Mehl  
3 Eier (Größe M)  
2 EL Pinienkerne

**Für den Bohnensalat**

750 g Bohnen, grün (Brechbohnen)  
2 Stiele Bohnenkraut  
Salz  
2 Frühlingszwiebeln  
1 EL Rapsöl  
80 ml Gemüsebrühe  
2 EL Weißweinessig  
Pfeffer

**Für die Tomatensoße**

1 Knoblauchzehe, klein  
1 Schalotte  
100 g Johannisbeeren, rot  
4 Tomaten in Öl, getrocknet  
1 EL Olivenöl  
1 EL Tomatenmark  
2 Dosen Tomaten, stückig, à ca. 340 g  
Salz  
Pfeffer  
0,5 Bund Basilikum

**Zubereitung**

1. **Für die Knödel** die Brötchen klein schneiden und in eine Schüssel geben. Milch leicht erwärmen. Käse in kleine Würfel schneiden. Schalotten abziehen und ebenfalls fein würfeln. Petersilie abbrausen, trockenschütteln und in Röllchen schneiden.
2. In einer Pfanne 20 g Butter erhitzen. Schalotten darin glasig dünsten und über die Brotwürfel geben. Milch zufügen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Mehl, Eier zugeben und die Petersilie zugeben und gut verkneten. Die Masse ca. 10 Minuten ziehen lassen.
3. **Für den Bohnensalat**, die Bohnen, putzen, in Stücke brechen oder dritteln. Bohnenkraut abbrausen. Mit den Bohnen in reichlich Salzwasser ca. 10 Minuten kochen.
4. Bohnen abgießen und kalt abbrausen und abtropfen lassen.
5. Frühlingszwiebeln putzen und in fein Ringe schneiden.
6. Öl erhitzen. Zwiebeln darin hell andünsten.
7. Brühe und Essig zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.
8. Den Mix über die Bohnen gießen und mischen. Alles ca. 30 Minuten ziehen lassen.



9. **Für die Tomatensoße** Knoblauch und Zwiebel abziehen und klein schneiden.
10. Johannisbeeren von den Rispen streifen.
11. Tomaten in Öl abtropfen lassen, Öl dabei auffangen. Tomaten klein schneiden.
12. Aufgefangenes Öl und Olivenöl erhitzen. Knoblauch und Zwiebel darin andünsten.
13. Tomatenmark unterrühren und anrösten lassen. Tomaten aus der Dose und Johannisbeeren ebenfalls zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Honig würzen. Alles ca. 10 Minuten köcheln lassen.
14. Leicht gesalzenes Wasser in einem Topf aufkochen lassen. Temperatur herunterschalten.
15. Aus der Masse 8 Knödel formen. In siedendem Wasser ca. 10 Minuten garen. Steigen sie an die Oberfläche, sind sie gar. Herausheben und abtropfen lassen.
16. Übrige Butter erhitzen. Knödel darin rundum anbraten. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Basilikumblättchen fein schneiden.
17. Tomatensoße und Bohnensalat abschmecken. Mit Knödeln, Pinienkernen und Basilikum anrichten