



WANDERN SCHOTTLAND Rezept des Monats April

Parmesanknödel

von Angelika Moch

Dieses Rezept eignet sich als Vorspeise oder Hauptgericht für Vegetarier und Nichtvegetarier gleichermaßen. Für alle Knödelliebhaber ist dieses Rezept ein Muss.

Zutaten (für 4 Personen)

| | |
|--------------|-----------------------------------|
| 125 g | Butter |
| 1/4l | Wasser |
| | Salz,Zucker |
| 125g | Mehl |
| 4 | Eier |
| 1 Bd. | Basilikum |
| 125g | frisch geriebener Parmesan |

Zubereitung

1. Wasser, Butter und Gewürze zum Kochen bringen, an die Seite ziehen und schnell das Mehl mit einem Kochlöffel einrühren. Der Teig muss sich vom Topfrand lösen.
2. Nun den Teig in eine Rührschüssel geben und mit dem Holzlöffel (also auf jeden Fall **k e i n** Rührgerät verwenden!) ein Ei unterrühren. Das nächste Ei erst einrühren, wenn das vorhergehende ganz von der Masse aufgenommen ist. So weiter arbeiten, bis alle Eier verarbeitet sind. Dann den Brandteig auskühlen lassen.
3. Basilikumblätter fein in Streifen schneiden und mit dem Parmesan unter den Teig rühren.
4. Salzwasser zum Sieden bringen, aus dem Teig mit in kaltes Wasser getauchten Esslöffeln Knödel abstechen und in das siedende Wasser geben. Die Knödel bei milder Hitze ca.12-15 Min garen (das Wasser darf nicht kochen) und anschliessend mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben.

Dazu gehört auf jeden Fall eine **Tomatensoße**, die auch schnell und einfach herzustellen ist:

| | |
|------------------|-----------------------------|
| 1 gr.Dose | gestückelte Tomaten |
| 1-2 | Zwiebeln |
| 1-2 Zehen | Knoblauch |
| | Salz |
| | italienische Kräuter |
| | Olivenöl |

5. Kleingehackte Zwiebeln in reichlich Olivenöl andünsten und mit den Dosentomaten auffüllen. Das Ganze mit einer ordentlichen Menge Knoblauch (geschnitten oder gepresst..wie man es lieber mag) und den ital.Kräutern sowie Salz würzen.

6. Die Soße 10 Min.durchschmurgeln lassen....lecker dazu!

Tipp: Man kann die Soße natürlich auch mit frischen Tomaten kochen. Dann sollte man die Tomaten aber überbrühen und häuten und noch ein bisschen Flüssigkeit dazugeben.

Wo sich Tomatensoße, Parmesan und Basilikum tummeln, ist der Rotwein meist nicht weit!

Viel Spass und Guten Appetit!