GEFÜLLTE KAROTTEN-SEMMELKNÖDEL MIT LAUCHSAUCE

REZEPT VON OMA SUSI AUS DER "VOLLPENSION".



DAS BRAUCHST DU FÜR 4 PERSONEN

450 g	ANKER Semmeln (vom Vortag)
40 g	Zwiebel
200 g	Karotten
½	Bund Petersilie
520 ml	warme Milch
1	Ei (Gr. M)
20 g	Semmelbrösel
1	Prise frisch geriebene Muskatnuss
½ TL	Salz
	nach Bedarf griffiges Mehl dazufügen
80 g	Blauschimmelkäse
Für die Sauce:	
200 g	Lauch
1 EL	Öl
100 ml	Weißwein
2-3 EL	Mehl zum Stauben der Sauce
200 ml	Gemüsebrühe
60 g	Frischkäse
40 g	Schlagobers
	abgeriebene Schale von ½ Bio-Zitrone
	Salz, Pfeffer

SO WIRD'S GEMACHT

1. Semmeln in kleine Würfel schneiden.
2. Zwiebel schälen und fein würfeln. Karotten putzen, schälen und raspeln. Petersilie waschen und die Blättchen fein hacken. In einer beschichteten Pfanne ohne Fett anschwitzen.
3. Mischung gemeinsam mit Milch, Ei, Semmelbröseln, Muskat und Salz mit den Semmelwürfeln in einer großen Schüssel vermengen und **15 Minuten** ziehen lassen.
4. Inzwischen den Käse in 12 Würfel schneiden. In einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen.
5. Aus dem Teig mit angefeuchteten Händen zwölf Knödel formen und diese flach drücken. Käsewürfel in die Mitte setzen, die Knödel verschließen und im siedenden Wasser **15-20 Minuten** zugedeckt gar ziehen lassen.
6. Für die Sauce den Lauch putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen, Lauch darin andünsten, mit Weißwein ablöschen und diesen bei starker Hitze reduzieren. Mit Mehl bestäuben. Nach und nach die Gemüsebrühe zugeben und immer wieder einkochen lassen. Frischkäse und Schlagobers zugeben und erhitzen, bis der Käse geschmolzen ist.
7. Knödel aus dem Wasser heben, mit der Sauce anrichten und servieren.

TIPP

von Oma Susi: Falls du beim Knödelformen merkst, dass die Semmelwürfel noch etwas hart sind, lass die Masse ein paar Minuten länger ziehen.