Mangoldknödel mit Tomatenragout und Salat

Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Linda Peter

Knödel in der CC zusammengerührt und gedämpft und dann im Backrohr überbacken

Zutaten:
Mangoldknödel:
3 Eier
2 Zehen Knoblauch
500 g Mangold (frisch)
250 ml Milch
Muskatnuss
150 g Parmesankäse (gerieben)
Pfeffer, Salz
300 g Knödelbrot (Semmelwürfel getrocknet)
1 Zwiebel
Tomatenragout:
1 Dose gehackte Tomaten
1 EL Tomatenmark
Basilikum, Oregano, Kräutersalz
etwas Sahne
2 Schalotten gehackt
2 Knoblauchzehen gehackt

Zubereitung:

Mangoldknödel:

Die Milch mit den Eiern gut verrühren und über die Semmelwürfel leeren, sehr gut durchziehen lassen.

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und beides fein hacken. Den Mangold waschen und fein schneiden.

In der CC (Kochrührelement) das Öl erhitzen und die Zwiebel, den Knoblauch und den Mangold kurz anrösten und auskühlen lassen.

Anschließend Zwiebel-Mangoldgemisch und den Parmesan zur Knödelmasse geben, würzen und gut durchkneten (K-Haken).

Aus der abgeschmeckten Masse Knödel formen und 20 Minuten in der CC (Dampfgareinsatz) dämpfen.

Tomatenragout:

Schalotten und Knobi anschwitzen, Tomatenmark dazu mit anrösten, Tomaten dazu geben und Oregano, Basilikum dazu geben und mit Kräutersalz würzen leicht dünsten lassen ca. 15 Minuten, dann Sahne dazu geben und etwas einköcheln lassen.

In eine Auflaufform geben und die Mangoldknödel da rein setzen, mit etwas geriebenem Käse bestreuen und 20 Minuten im Backofen gratinieren 😊