



Brezenknödel gefüllt mit Bergkäse

Zutaten:

- 300g Brezen
- 1 Kohlrabi
- 1 Zwiebel, rot
- 1 Knoblauchzehe
- 4-5 EL ger. Bergkäse
- 200ml Milch
- Wurzelgemüse
- Bacon
- Sahne
- Muskat
- Salz, Pfeffer
- Kräuter, Petersilie



Zubereitung:

Schneiden Sie die Brezen in kleine Würfel. Erhitzen Sie die Milch bis sie lauwarm ist. Geben Sie die Würfel in eine Schüssel und übergießen Sie sie mit der Milch. Lassen Sie die Brezenstücke etwas einweichen.

Schneiden Sie den Bacon klein und geben Sie ihn in eine heiße Pfanne. Schneiden Sie den Kohlrabi und das Wurzelgemüse in kleine Würfel und geben Sie alles zu dem gebratenen Bacon in die Pfanne.

Schneiden Sie Zwiebel und Knoblauch klein und geben Sie es auch in die Pfanne. Würzen Sie mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat. Füllen Sie anschließend die Pfanne mit Sahne auf und lassen Sie die Sauce köcheln.

Hacken Sie Kräuter und Petersilie klein und geben Sie sie zu Ihren eingeweichten Brezen dazu. Würzen Sie mit Salz und Pfeffer und mischen Sie den Bergkäse unter. Verarbeiten Sie alles zu einer teigigen Masse. Formen Sie daraus die Knödel und setzen Sie sie auf eine feuerfeste Form oder in eine Auflaufform. Stellen Sie die Knödel bei 180°C für 15 Minuten in den Ofen.

Zum Anrichten geben Sie einen Löffel von der Sauce auf einen Teller und setzen Sie ihre Knödel darauf.

Fertig! Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen.