Kochen

Rainer Klutsch **Montag, 01.09.2025**

Basilikum-Knödel mit Paprikasauce **Für 4 Personen**

Zutaten
Für die Knödel
375 g Laugenbrezeln (vom Vortag)
1 Knoblauchzehe
1 Zwiebel
1 EL Butter
175 ml Milch, ca.
50 g Tomaten, getrocknet
1 Bund Basilikum
1 EL Olivenöl
etwas Salz
etwas Pfeffer
etwas Muskatnuss, frisch gerieben
2 Eier (Gr. M)
50 g Bergkäse oder Gouda, fein gerieben

Für die Sauce
400 g Paprika, rot und gelb
1 Knoblauchzehe
1 Zwiebel
1 EL Olivenöl
1 EL Tomatenmark
etwas Salz
etwas Pfeffer
1 Prise Zucker
3 Stiele Thymian, frisch
250 ml Gemüsebrühe
100 g Doppelrahm-Frischkäse
etwas Chili, grob geschrotet

Außerdem
50 g Walnusskernhälften
etwas Petersilie, nach Belieben

Zubereitung
1. **Für die Knödel** Brezeln in ca. 1 cm große Würfel schneiden und in eine Schüssel geben.
2. Knoblauch und Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden.
3. Butter in einem Topf erhitzen, Knoblauch und Zwiebelwürfel darin glasig andünsten. Milch zugießen, einmal kurz aufkochen. Mischung über die Brotwürfel gießen, durchmischen und zugedeckt ca. 30 Minuten ziehen lassen.
4. Inzwischen die getrockneten Tomaten sehr fein würfeln, Basilikumblätter abzupfen und (nach Belieben) fein schneiden. Etwas Basilikum, zum Garnieren beiseitelegen.
5. **Für die Sauce** Paprikaschoten putzen, abbrausen, entkernen und in Stücke schneiden. Knoblauch und Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden.
6. Öl in einem Topf erhitzen, Knoblauch und Zwiebelwürfel darin glasig andünsten. Paprikastücke zugeben und ca. 2 Minuten mit andünsten. Tomatenmark einrühren und kurz mit anrösten.
7. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Thymian abbrausen und zugeben. Brühe angießen. Zugedeckt ca. 20 Minuten köcheln.

8. Nüsse in einer Pfanne ohne zusätzliches Fett rösten. Auf einem Teller abkühlen lassen und grob hacken.
9. **Für die Knödel** Getrocknete Tomaten, Basilikum, Eier und Käse zu den Brezelwürfeln geben und alles mischen. Mit leicht angefeuchteten Händen aus der Masse 8 Knödel formen und ca. 10 Minuten kühlen (siehe Tipp).
10. Reichlich Salzwasser in einem weiten Topf aufkochen. Knödel vorsichtig einlegen, Temperatur reduzieren. Knödel sieden, bis sie an die Wasseroberfläche steigen.
11. **Inzwischen für die Soße** Thymian aus der Mischung entfernen. Paprika im Sud fein pürieren, nach Belieben durch ein feines Sieb streichen. Mit Frischkäse verfeinern und mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken.
12. Petersilie abbrausen, trocknen und fein schneiden. Knödel mit einer Schaumkelle aus dem Topf heben, abtropfen lassen und auf Teller verteilen. Mit Paprikasauce, Petersilie und Nüssen anrichten.

Tipp: Zur Probe, ob die Knödelmasse ausreichend bindet, eventuell vorab einen Probeknödel formen und im kochenden Salzwasser garen. Hält die Masse nicht ausreichend zusammen, etwas Mehl oder Semmelbrösel unter die Knödelmasse kneten, kurz quellen lassen. Dann erst daraus Knödel formen und garen.

Nährwerte pro Person: 690 kcal/ 2880 kJ
27 g E, 36 g F, 62 g KH