

**Dauer:** Mittel

**Kategorie:** Hauptspeisen Vegetarisch

**Saison:** Ganzjährig

**Für:** 4 Personen

**Verfasst von:** Sophie Leitner

## Zutaten

### Knödel

350 G Rote Rüben

250 ML Milch

400 G Knödelbrot

4 Eier

Salz

Pfeffer

### Käsesauce

---

30 G          Butter

---

30 G          Mehl

---

500 ML        Milch

---

150 G         Käse (Reste)

---

1  
HANDVOLL    Wildkräuter

---

1              Knoblauchzehe

---

## Zubereitung

1. Die Roten Rüben schälen, würfelig schneiden und 20 Minuten in einem Topf mit Dampfeinsatz dämpfen.
2. Anschließend zusammen mit der Milch fein pürieren und gemeinsam mit den Eiern über das Knödelbrot geben.
3. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und eine halbe Stunde ziehen lassen.
4. Mit nassen Händen Knödel formen und 20 Minuten dämpfen.
1. In der Zwischenzeit die Butter schmelzen und das Mehl darin anschwitzen.
2. Mit der Milch aufgießen und gut verrühren.
3. Nun den Käse klein würfelig und die Kräuter klein schneiden.
4. Die Kräuter und den Käse zu der Mehlschwitze geben und den Knoblauch hineinpressen.
5. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Sauce noch heiß mit den Rote Rüben Knödeln servieren.

Tipp: Falls die Knödel nicht gedämpft sondern im Wasser gekocht werden, einfach noch ein bisschen Mehl zu der Knödelmasse geben, sonst zerfallen sie. Bitte beim Kräutersammeln nur Kräuter nehmen, die man gut kennt. Falls ihr viel Bärlauch verwendet, einfach den Knoblauch weglassen.