

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 20. Mai 2026** ▪
Vegetarische Küche mit Nelson Müller



Tina Konietzka

Südtiroler Knödeltris mit Nussbutter und Topfenocke

Zutaten für zwei Personen

Für den Rote-Bete-Knödel:

150 g vorgegarte Rote Bete
 30 g Zwiebel
 120 g gewürfeltes Bäckertoastbrot
 2 Eier, Gr. M
 20 g Butter
 50 g Quark, 20% Fett
 Aceto Balsamico, zum Abschmecken
 2 EL Mehl, Type 405
 2 TL Rote-Bete-Pulver
 2 Blätter Salbei
 1 TL getrockneter Salbei
 1 TL Koriandersaat
 1 TL Kümmelsamen
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebel abziehen, fein schneiden, in Butter dünsten und über das Knödelbrot geben.

Rote Bete grob schneiden, pürieren und passieren. 100 g durchgelassene Rote Bete mit den Eiern und Gewürzen vermengen.

Rote-Bete-Ei-Gewürzmasse, Quark, Mehl und Rote-Bete-Pulver zum Knödelbrot geben und alles gut vermengen. Mit Aceto Balsamico abschmecken. 15 Minuten ruhen lassen.

Ca. 40 Gramm schwere Knödel formen und diese ca. 10 Minuten in Salzwasser garen.

Für den Spinatknödel:

250 g aufgetauter gehackter TK-Spinat
 60 g Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 150 g gewürfeltes Bäckertoastbrot
 2 Eier, Gr. M
 35 g Quark, 20% Fett
 2 EL Butter
 50 ml Milch
 2 EL Mehl, Type 405
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Beides in Butter dünsten. Spinat zugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Zwiebel-Spinat-Masse durch den Fleischwolf geben, dann mit den Eiern, Quark, Milch, Mehl, Salz und Pfeffer zum Knödelbrot geben und alles gut vermischen. 15 Minuten ruhen lassen.

Ca. 40 Gramm schwere Knödel formen und diese ca. 10 Minuten in Salzwasser garen.

Für den Käseknödel:

30 g Zwiebel
 150 g gewürfeltes Bäckertoastbrot
 100 g Fontina, mit mikrobiellem Lab
 100 g Blauschimmelkäse, mit mikrobiellem Lab
 100 g kräftiger Bergkäse, mit mikrobiellem Lab
 100 g milderer Bergkäse, mit mikrobiellem Lab
 2 Eier, Gr. M
 20 g Butter
 50 ml Milch
 ½ Bund Schnittlauch
 1-2 EL Mehl
 3 TL edelsüßes Paprikapulver
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen, fein würfeln, in Butter dünsten und über das Knödelbrot geben.

Jeweils die Hälfte des Käses sehr klein würfeln, die andere Hälfte fein reiben. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

Knödelbrot mit Käse, Schnittlauch, Eiern, Milch, Paprikapulver, Salz und Pfeffer gut verkneten. 15 Minuten ruhen lassen.

Ca. 40 Gramm schwere Knödel formen und diese ca. 10 Minuten in Salzwasser garen.

Für die Fertigstellung:

250 g Butter
 20 g italienischer Hartkäse, mit mikrobiellem Lab

Butter in einen kleinen Topf geben und zu Nussbutter werden lassen. Käse reiben. Knödel mit Nussbutter und Käse anrichten.

Für die Topfennocke:

1 Ei, Gr. M
 250 g Topfen, 40% Fett, mit mikrobiellem Lab
 250 g Topfen, 20% Fett, mit mikrobiellem Lab
 50 g weiche Butter
 Weißer Balsamico, zum Abschmecken
 4 TL geriebene Haselnüsse
 60 g gewürfeltes Bäckertoastbrot
 60 g Semmelbrösel
 40 g Mehl
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Butter mit dem Topfen verrühren, das Ei dazugeben und mit Salz, weißem Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Brotbrösel und Mehl mit einem Kochlöffel unterheben. Mit Balsamico abschmecken. Im Kühlschrank ruhen lassen.

Mit einem Teelöffel Nocken formen und im siedenden Salzwasser für 10 Minuten leicht ziehen lassen.

Mit Nussbutter (siehe oben) und geriebenen Haselnüssen anrichten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.