



## Wurzelgemüseklößchen auf Tomatenkompott

### Zutaten (für vier Portionen)

150 g mehlig kochende Kartoffeln oder fertiger Kloßteig  
je 2 EL fein geriebene Steckrübe und Sellerie  
2 EL geräucherter, fein gehackter Tofu  
100 g angeschwitzte Zwiebelwürfel  
1 TL gehackter Ingwer  
1 TL Chiliflocken  
je 1 TL gemahlener Kardamom und Kreuzkümmel  
1 EL Buchweizenmehl  
2 EL Olivenöl

150 g Süßkartoffelwürfel  
1 in Ringe geschnittene Frühlingszwiebel  
2 gewürfelte Tomaten  
1 EL Agavensirup  
200 ml Tomatensaft  
1 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer

### Garnitur:

1 Schale rote Kresse  
2 EL Chilifäden

### Zubereitung (circa 40 Minuten)

Zum fertigen Kloßteig Steckrübe und Sellerie geben und unterheben. Tofu, Zwiebelwürfel, Ingwer, Chiliflocken, Kardamom und Kreuzkümmel hinzugeben, alles gut vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen. Von der Masse kleine Klößchen formen, in Buchweizenmehl wenden und in heißem Olivenöl rundum anbraten.

Süßkartoffelwürfel in heißem Olivenöl auf den Biss braten. Frühlingszwiebel in heißem Olivenöl angehen lassen, Tomatenwürfel hinzugeben, etwas Agavensirup angießen, mit Tomatensaft auffüllen und aufkochen. Köcheln lassen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Kompott als Bett in tiefem Teller anrichten, Klößchen daraufsetzen, mit geschnittener roter Kresse und Chilifäden bestreuen.

### Nährwerte pro Portion

231 kcal - 11 g Fett - 7 g Eiweiß - 30 g Kohlenhydrate - 2,5 BE

**Dieses Gericht ist vegan und glutenfrei.**