

## **Knödel-Rezept Predigtstuhl Bergrestaurant**

### **Gebratenes Gemüse mit Balsamico-Honig und kaltem Schafskäseknödel**

Das brauchen vier bis sechs Knödelfans:

Gemüse:

2 Zucchini

2 bunte Paprika

1 Aubergine

3 Karotten

1 Fenchel

1 Salbeizweig

1 Rosmarinzweig

Olivenöl

Salz, Pfeffer, Curry

Marinade:

Zitronensaft

Balsamico-Essig

Honig

Olivenöl

Salz, Pfeffer

Knödel:

150 g würziger Schafskäse

100 g geriebene Pellkartoffel

80 g Speisequark

50 g geriebener Bergkäse oder Parmesan

Salz, Pfeffer

Olivenöl

Frische geschnittene Kräuter zum Wenden: Schnittlauch, Petersilie, Basilikum

So wird's gemacht:

1. Zunächst die Paprika entkernen und vierteln, Zucchini in etwa 1 cm schräge Scheiben schneiden. Aubergine in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden, Karotten schälen und schräg in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Fenchel putzen und ebenfalls in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.
2. In einer großen Pfanne mit reichlich Olivenöl alles Gemüse braten, den Salbei- und Rosmarinzwig für den Geschmack mitbraten. Mit Salz und Pfeffer, die Zucchini zusätzlich mit etwas Curry würzen.
3. Alles Gemüse, außer der Aubergine, soll bissfest bleiben. Anschließend das Gemüse aus der Pfanne nehmen und auf einer Platte anrichten.
4. Marinade aus Zitronensaft, Balsamico-Essig, Olivenöl und leicht erwärmtem Honig (dann löst er sich besser) sowie Salz und Pfeffer herstellen und über das frisch gebratene Gemüse verteilen.
5. Die geriebene Pellkartoffel, Quark, den geriebenen Bergkäse und den grob zerdrückten Schafskäse miteinander vermengen. Dann mit Salz und frischem Pfeffer würzen und mit einem Schuss Olivenöl abrunden. Vorsichtig kleine Knödel (ca. 30-40 g schwer) formen. Diese anschließend in den frischen Kräutern drehen. Schafskäseknödel auf dem Gemüse anrichten.

Tipp: Zu diesem Gericht passt prima frisches Weißbrot, auch um die Marinade zu genießen. Unverkennbar eine italienisch-bayerische Komposition!