



Käse-Knödel mit Karotten und Hollandaise



Zeit gesamt
45min



Zubereitungszeit
45min



Schwierigkeit
Schwierig

Zutaten

für 4 Portionen

Zwiebeln, gelb	2 St.
Baguette	1 St.
Petersilie, frisch	20 g
Zitronen	1 St.
Butter	4 EL
Milch	350 ml
Eier	3 St.
Bergkäse	200 g
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Weißwein, trocken	100 ml
Rapsöl	300 ml
Öl	4 EL
Karotten	6 St.
Gemüsebrühe	150 ml

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, kleiner Topf, mittlerer Topf, großer Topf, mittlere Pfanne, große Pfanne, Frischhaltefolie

1. Zwiebeln halbieren, schälen und würfeln. Brot würfeln. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und fein hacken. Stiele dabei aufbewahren. Zitrone waschen, halbieren und Saft auspressen.
2. In einer Pfanne 1 EL Butter auf hoher Stufe schmelzen und die Hälfte der Zwiebeln darin ca. 2 Min. glasig anschwitzen. In einer Schüssel Brot mit Zwiebelbutter und Milch vermengen. Masse abkühlen lassen, bis sie handwarm ist. 1 Ei, Petersilie und Bergkäse dazugeben, durchkneten und mit Salz und Pfeffer würzen. Teig nochmals 15 Min. ruhen lassen, in Rollen formen und in Frischhaltefolie einwickeln.
3. In einem Topf ca. 3 l Wasser aufkochen und Brotrollen in Frischhaltefolie im siedenden Wasser ca. 18 Min. garen.
4. In einem Topf Weißwein mit 3 EL Zitronensaft, Petersilienstielen und restlicher Zwiebel aufkochen und ca. 10 Min. köcheln lassen, bis etwa die Hälfte der Flüssigkeit verkocht ist. Leicht abkühlen lassen und Petersilienstiele herausnehmen.
5. In einem Topf ca. 2 l Wasser aufkochen. In eine Metallschüssel 1 Ei trennen. Eigelb mit einem ganzen Ei aufschlagen. Eingekochten Weißwein dazugeben. Schüssel auf das siedende Wasser stellen und unter ständigem Schlagen Rapsöl langsam zugeben.

6. Weiterschlagen, bis die Soße dickcremig ist. Abschmecken mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft. Warm beiseitestellen.

7. Karotten waschen, schälen und in Würfel schneiden. In der Pfanne 2 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen und Karotten ca. 4 Min. anbraten. Salzen und pfeffern, mit Gemüsebrühe ablöschen und ca. 5 Min. weich schmoren. 1 EL Butter zugeben und vermengen.

8. Knödelrolle in Scheiben schneiden. In einer Pfanne 2 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen und Knödelscheiben ca. 3 Min. goldbraun braten. Die Karotten mit der Brühe auf Tellern anrichten. Die Hollandaise in die Mitte geben und 2–3 Knödelscheiben daraufsetzen und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1271 kcal
Kohlenhydrate	49 g
Eiweiß	28 g
Ballaststoffe	8 g
Fette	107 g