

Auberginen-Knödel

Zutaten für 4 Portionen:

1 kg Auberginen – Salz – 2 Knoblauchzehen – ½ Bund Petersilie – 1 Ei – 3EL geriebener Hartkäse – Semmelbrösel – Pfeffer – Olivenöl

Zubereitung:

- Die Auberginen putzen und grob würfeln
- Öl in einem Topf erhitzen, die Auberginenwürfel zugeben und bei milder Hitze mit Deckel garen
- Knoblauch schälen und fein hacken
- Petersilie waschen, trocknen und die Blätter ebenfalls hacken
- Aubergine, Petersilie und Knoblauch im Mixer oder mit dem Pürierstab zerkleinern
- Die Auberginenmasse mit Ei, Käse und so viel Semmelbröseln mischen bis ein weicher, gut formbarer Teig entsteht
- Knödel formen
- Öl in einer Pfanne erhitzen und die Knödel von allen Seiten braten bis sie schön braun sind
- Dazu passt eine frische Tomatensauce: Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch würfeln, kochen und mit Kräutersalz, Basilikum und/oder anderen Gartenkräutern würzen

Wir wünschen guten Appetit!

