

Gedämpfter Rucola-Büffel-mozzarella-Semmelknödel

Anti-Pasti | braune Olivenbutter | Balsamico

**ZUBEREITUNG****KNÖDEL**

Rucola in heißem Öl knusprig frittieren.
Auf etwas Küchenpapier abtropfen.

Zwiebel würfeln, in Butter andünsten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Milch aufkochen und abkühlen lassen.

Rucola mit der warmen Milch mixen und durch ein feines Sieb streichen.

Knödelbrot mit der Rucola-Milch übergießen, Zwiebel untermischen und 10 Minuten ziehen lassen. Eier und Parmesan vorsichtig unterheben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Kleine Knödel abstechen, in die Mitte eine Mozzarella-Kugel geben und abdrehen. Im Dampfbackofen bei 100°C und 100% Feuchte ca. 15 Minuten garen.

BRAUNE BUTTER

Butter schmelzen, leicht bräunen und die gehackten Oliven darin ziehen lassen.

ANTI-PASTI

Gemüse in kleine Würfel schneiden.

Öl erhitzen und das Gemüse mit etwas Thymian und Rosmarin kurz anbraten.

Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Honig und etwas Zitronensaft abschmecken.

ZUTATEN

125 g	Rucola Öl
1	Zwiebel
60 g	Butter
200 ml	Milch
250 g	Knödelbrotwürfel
3	Eier
100 g	Parmesan, gerieben Salz, Muskat
12 St.	kleine Büffel-Mozzarella-Kugeln Salz, Pfeffer
100 g	Butter
50 g	schwarze Oliven ohne Stein
1	rote Paprika
1	gelbe Zucchini
1	grüne Zucchini
2	Artischocken-Böden
1	rote Zwiebel Olivenöl Thymian, Rosmarin, Salz, Pfeffer Honig, Zitronensaft