

## Gedämpfter Zucchini-Ziegenkäse-Knödel

Rote Paprika | Rucola | alter Balsamico

### ZUBEREITUNG

#### KNÖDEL

Zwiebel in der Butter andünsten, Milch zugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Zwiebelmilch über das Knödelbrot gießen und 10 Minuten ziehen lassen.

Zucchini raspeln, salzen und gut ausdrücken.

Zucchini zur Knödelmasse geben. Eier und Ziegenkäse unterheben und vorsichtig mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Kleine Knödel abdrehen und im Dampfbackofen bei 100° C und 100 % Feuchte ca.15 Minuten garen.

#### BRAUNE BUTTER

Butter in einem Topf schmelzen lassen und die Molke im Butterfett braun rösten.

Vor dem Servieren die Butter erwärmen.

#### PAPRIKA SALAT

Paprika entkernen und in feine Streifen schneiden.

In Öl mit Thymian und Rosmarin scharf anbraten.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Honig und Zitronensaft verrühren und zugeben.

Rucola unterheben. Alternativ kann auch Bärlauch verwendet werden, wenn dieser gerade Saison hat.

Über den fertig angerichteten Teller etwas alten Balsamico träufeln.

### ZUTATEN

|        |                              |
|--------|------------------------------|
| 1      | Zwiebel                      |
| 60 g   | Butter                       |
| 200 ml | Milch                        |
|        | Salz, Pfeffer,<br>Muskatnuss |
| 250 g  | Knödelbrotwürfel             |
| 250 g  | Zucchini                     |
|        | Salz                         |
| 3      | Eier                         |
| 100 g  | Ziegenkäse                   |
|        | Salz, Pfeffer                |
| 100 g  | Butter                       |
| 3      | rote Paprika                 |
| 3 EL   | geräuchertes Olivenöl        |
|        | Thymian, Rosmarin            |
|        | Salz, Pfeffer                |
| 3 EL   | Honig                        |
| 1      | Zitrone davon der Saft       |
| 1 Bund | Rucola oder Bärlauch         |

Alter Balsamico