

## 39. Kalenderwoche 2015

# REZEPTE

## Zwetschgenknödel, süß

### Zutaten:

Für 4 Personen



### Zubereitung:

Zubereitungszeit: ca. 60-70 Min.+ 20 Min. Ruhezeit

400 g Kartoffeln

Kartoffeln waschen, mit der Schale in ca. 25 Minuten weich garen, abgießen, kurz ausdampfen lassen, pellen und heiß durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Die Kartoffelmasse auskühlen lassen.

200 g Zwetschgen

Zwetschgen waschen, halbieren und von den Kernen befreien.

130 g Mehl

Mehl,

1 Ei

Ei und etwas

Salz

Salz zu den durchgedrückten Kartoffeln geben und mit den Händen rasch zu einem glatten Teig verkneten. Bei Bedarf noch etwas Mehl zugeben. Den Teig ca. 20 Minuten ruhen lassen. Aus dem Teig ca. 12 gleichgroße Knödel formen und flach drücken. Auf jeden Teigfladen eine mit Zucker gefüllte Zwetschgenhälfte setzen und mit einer weiteren Zwetschgenhälfte bedecken. Zwetschge mit dem Teig umhüllen und erneut zu Knödeln formen. Knödel in siedendes Wasser geben und ca. 20 Minuten ziehen lassen.

6 EL Zucker

150 g Butter

In einer Pfanne die Butter zerlassen,

70 g Semmelbrösel

die Semmelbrösel zugeben, darin goldbraun braten und etwas

½ TL Zimt

Zimt und

3 EL Zucker

Zucker unterrühren.

150 ml Sahne

Knödel mit der Bröselmischung in Tellern anrichten. Mit halb steif geschlagener Sahne beträufelt servieren.

## Rotkohl mit Birne als Salat

### Zutaten:

Für 4 Portionen



### Zubereitung:

Zubereitungszeit: ca. 25 Min.

500 g Rotkohl

Rotkohl vierteln, Strunk herausschneiden und waschen. In feine Streifen schneiden und weich kneten.

4 EL Apfelessig

Essig,

5 EL Walnussöl

Öl

1 EL Ahornsirup

Ahornsirup,

Salz, Pfeffer

Salz und Pfeffer verrühren.

Mit Rotkohl mischen.

125 g getrocknete

Feigen klein schneiden.

Feigen

1 Birne

Birne waschen und in dünne Spalten schneiden. Beides unter den Rotkohl mischen.

80 g Walnusskerne

Walnusskerne in einer Pfanne ohne Fett leicht bräunen, grob hacken.

Salat mit Salz und Pfeffer abschmecken und 1 Stunde ziehen lassen. Mit Walnusskernen bestreut servieren.