



Polenta-Knödel auf Spitzkohl

Zutaten für 4 Pers.

Zubereitungszeit ca. 30 Min. + 20-25 Min. Backzeit

900 ml Wasser
1 TL Salz
40 g Butter
250 g Maisgrieß (Polenta)

1 Ei
Muskatnuss

50 g Parmesan

1 Spitzkohl

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 EL Butter
4 EL trockener Wermut
Salz, Pfeffer

Nach Belieben: Sahne

Für die Polentaknödel das Wasser mit einem gehäuften Teelöffel Salz und der Hälfte der Butter aufkochen. Unter ständigem Rühren den Maisgrieß klumpenfrei einrieseln lassen. Weiter rühren, bis sich die Masse vom Topfrand löst. Etwas abkühlen lassen, das Ei unterrühren und mit frisch geriebener Muskatnuss abschmecken. Backofen auf 200° Grad vorheizen, aus der Polentamasse mit angefeuchteten Händen Knödel formen und nebeneinander in eine gefettete Auflaufform setzen. Mit Parmesan bestreuen und die restliche Butter als Flöckchen über die Knödel verteilen und im Ofen 20-25 Minuten goldgelb backen. Inzwischen den Spitzkohl vierteln, den Strunk entfernen und quer in schmale Streifen schneiden. Zwiebel und Knoblauch fein würfeln, in der Butter glasig andünsten. Den Spitzkohl zufügen, mit anbraten und mit Wermut ablöschen. Salzen und pfeffern und etwa fünf Minuten abgedeckt gar dünsten. Das Gemüse auf Teller verteilen und die Klöße darauf anrichten. Nach Belieben mit Sahne verfeinern.

Kohlrabi-Petersilien-Suppe

**Zutaten für 4 Pers.
(Vorspeise)**

Zubereitungszeit ca. 25 Min.

1 Zwiebel
2 Kohlrabi
½ Bund Petersilie
2 EL Butter

750 ml Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer
150 ml Sahne

1 TL Zitronenschale

Zwiebel schälen und fein würfeln. Kohlrabi schälen. 2/3 davon grob schneiden, 1/3 klein würfeln. 1/2 Bund Petersilie waschen und fein hacken. 2 EL Butter erhitzen. Zwiebeln darin glasig dünsten. Grob geschnittenen Kohlrabi zugeben und kurz mitdünsten. Mit 750 ml Gemüsebrühe ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt 15 Min. garen. 150 ml Schlagsahne zugießen, kurz aufkochen und die Suppe mit dem Schneidstab pürieren. Kleine Kohlrabiwürfel zugeben und 3-4 Min. in der Suppe garen. Petersilie und 1 TL abgeriebene Zitronenschale kurz vor dem Servieren untermischen.