



Spinatknödel auf Kürbisragout



ZUTATEN für 4 Portionen:

- 12 Stück BAUERNLAND Käse-Spinat-Knödel
- 1 kg BAUERNLAND Kürbistreifen
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 4 Paprikaschoten (rot)
- 3 EL Pflanzenöl
- 3 EL Paprikapulver
- Salz & Pfeffer
- Kümmel (gemahlen)
- 750 ml Gemüsebrühe
- 200 ml Sahne
- 250 g Kartoffeln (festkochend)
- 4 EL Parmesan

ZUBEREITUNG:

Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und beides klein würfeln. Die Paprikaschoten waschen, halbieren, putzen und klein schneiden.

Alle vorbereiteten Zutaten in einem heißen Topf in 1 EL Öl kurz anschwitzen. Mit dem Paprikapulver, Salz, Pfeffer und Kümmel würzen und die Brühe mit der Sahne angießen. Anschließend die BAUERNLAND Kürbistreifen hinzugeben und unter gelegentlichem Rühren ca. 20 Minuten köcheln lassen.

Inzwischen die Kartoffeln waschen, schälen und klein würfeln. In einer heißen Pfanne im restlichen Öl ca. 10 Minuten langsam goldbraun und knusprig braten. Kurz vor dem Servieren unter das Ragout mengen und abschmecken.

Die tiefgekühlten Knödel in kochendes, leicht gesalzenes Wasser einlegen und ohne Deckel ca. 15 Minuten köcheln lassen.

Das Kürbisragout auf den Teller geben und jeweils 3 Stück Knödel drapieren und mit Parmesan garnieren.