

# Rote Beete Knödel

Toll als eigenständiges Gericht oder auch als Beilage zu einem Braten.

## Zutaten:

4-6 Portionen

300 g gekochte, rote Beete  
200 g Semmeln, altbacken  
100 g Topfen  
2 Eier  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
2 EL Butter  
Salz, Pfeffer  
Kümmel, gemahlen  
Semmelbrösel

## Zubereitung:

Rote Beete kochen.

Zwiebel in Butter dünsten, Knoblauch dazu.

Rote Beete zusammen mit Zwiebeln und Eiern pürieren.

Rote Beete-Püree zusammen mit Quark und Semmeln vermengen, sodass die Semmelwürfel fast Püree sind. Wenn die Masse zu weich ist, Semmelbrösel hinzugeben, würzen.

Die Masse zu Knödeln formen und kochen wie normale Semmelklöße