



Melanzane-Tomaten-Mozzarella-Knödel mit Basilikumsauce (für 15 Knödel)

Zutaten für Knödel:

200g Melanzane
200g Tomaten
200g Mozzarella
etwas Olivenöl
Knoblauch
500g Weißbrot, entrindet und
würfelig geschnitten
100ml Milch
200g Topfen
Petersilie
4 Eier
Evtl. 3 EL Brotbrösel

Zutaten für Basilikumsauce:

400ml Sahne
Basilikum
Salz, Pfeffer
2 EL Parmesan

Zubereitung:

Melanzane, Tomaten und Mozzarella in kleine Würfel schneiden. Die Melanzane kurz in Olivenöl und Knoblauch andünsten. Die Tomaten würzen und abtropfen lassen. Das Weißbrot mit den übrigen Zutaten vermengen. Melanzane, Tomaten und Mozzarella dazugeben und gut untermengen. Falls die Masse zu weich wird, etwas Brösel begeben, zu Knödeln formen und in Salzwasser 10 Minuten kochen.

Für die Sauce die Sahne mit reichlich gehacktem Basilikum aufkochen, etwas salzen und pfeffern. Dann die aufgekochte Sauce in den Mixer geben und ganz fein pürieren, einige Esslöffel Parmesan dazugeben. Die Knödel auf der Sauce anrichten und mit fein gehacktem Basilikum garnieren.

Rezept zur Verfügung gestellt von: Hotel Zur Goldenen Rose, Schnals
Entnommen aus: Hanna Perwanger – Südtiroler Leibgerichte – Verlags-
anstalt Athesia, Bozen - ISBN 978-88-8266-500-5