



Wurzelgemüse mit Semmelknödeln

Zutaten für 2 Personen

3	Brötchen
125 ml	Milch
1	Zwiebel
2	Knoblauchzehen
1	Möhre
1	Kartoffel
1	Pastinake
1	Stange Lauch
2 EL	Olivenguss
1 TL	Tomatenmark
1	Lorbeerblatt
300 ml	Gemüsebrühe
125 ml	passierte Tomaten
½ Bund	Petersilie
1 TL	Butter
1	Ei
	Salz und Pfeffer
	abgeriebene Schale ½ Zitrone

- Für die Semmelknödel Brötchen in Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Mit Milch übergießen und 15 Min. quellen lassen.
- In der Zwischenzeit für das Wurzelgemüse Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Möhre, Kartoffel und Pastinake schälen und würfeln. Lauch vom Strunk befreien, der Länge nach halbieren, in Scheiben schneiden, gut waschen und abtropfen lassen.
- Öl in einem Topf erhitzen und die Hälfte des Knoblauchs und der Zwiebel darin zusammen mit Tomatenmark und Lorbeer anbraten. Möhren-, Kartoffel- und Pastinakenwürfel dazugeben.
- Mit Gemüsebrühe ablöschen, vermischen, passierte Tomaten dazugeben und das Gemüse mit verschlossenem Deckel etwa 15 Min. bissfest garen. Lauch hinzufügen, weitere 5–8 Min. mit garen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Währenddessen die Semmelknödel zubereiten: Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen.
- Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. 2 EL davon zur Seite stellen.
- Butter in einer Pfanne erhitzen, Petersilie zusammen mit dem Rest von Zwiebel und Knoblauch kurz anbraten. Zusammen mit dem Ei und der abgeriebenen Zitronenschale zu der Brötchen-Milch-Mischung geben. Alles zu einem Teig kneten und daraus 8 kleine Knödel formen.
- Semmelknödel in das siedende Wasser geben und 12 Min. ziehen lassen.
- Wurzelgemüse auf Teller verteilen, Knödel aus dem Wasser nehmen, kurz abtropfen lassen und auf das Wurzelgemüse geben. Mit der restlichen Petersilie bestreuen und genießen.