

Gemüsetopf mit Mohnklößen

Vegetarisch » Klöße&Co.

Zutaten (4 Personen)

- » 250ml Milch
- » 80g Butterschmalz
- » 75g Mohn
- » Salz & Pfeffer
- » 150g Mehl
- » 3 Ei(er)
- » 75g ger. Gouda
- » 250g Möhre(n)
- » 300g Kohlrabi
- » 250g Kartoffel(n)
- » 250g Brokkoli
- » 200g Zuckerschoten
- » 2 Zwiebel(n)
- » 2 Knoblauchzehe(n)
- » Curry
- » Paprika-Pulver (edelsüß)
- » 1,5l Instant-Gemüse-Brühe
- » 100g Erbsen
- » 200ml Schlagsahne
- » 3 EL geh. Kerbel

Bewertung



Beschaffung

guten Supermarkt



Kosten

11-15€



Zubereitungszeit

31-60min

Zubereitung

1. Milch, 50g Butterschmalz, Mohn, Salz aufkochen. Das Mehl auf einmal zufügen, rühren, bis sich ein Kloß bildet. Eier, Gouda einrühren, abkühlen lassen.

2. Gemüse waschen, schälen bzw. putzen und klein schneiden. Zwiebeln und Knoblauch abziehen, fein hacken und im übrigen Butterschmalz erhitzen. Mit Salz, Pfeffer, Curry und Paprikapulver würzen. Möhren, Kartoffeln, Kohlrabi und Brühe zufügen, ca. 8min köcheln.

3. Mit zwei Esslöffeln Nocken vom Teig abstechen, in kochendem Salzwasser ca. 10min ziehen lassen. Übriges Gemüse in den Eintopf geben, ca. 7min weitergaren. Sahne einrühren, aufkochen lassen, abschmecken, Kerbel unterheben. Mit den Mohnklößen anrichten.

Nährwerte: 640kcal/E22g/F43g/KH41g pro Portion

angelegt am: 30.01.2004

Rezept-Nr: 903

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke