

TOSKANA KNÖDEL FENCHEL-TOMATEN-RAGOUT

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

Für die Knödel:

400g trockenes Weißbrot
 100g getrocknete Tomaten
 2 Schalotten
 1 Knoblauch Zehe
 2 Eier
 4 kleine Mozzarella Kugeln
 150 ml Milch
 Salz & Pfeffer
 Rosmarin
 Thymian

Für das Ragout:

400 ml Tomaten-Sugo
 2 Knollen Fenchel
 8 Kirschtomaten
 2 Schalotten
 1 Knoblauch Zehe
 4 EL Olivenöl
 Salz & Pfeffer
 Rosmarin
 Thymian



- Zutaten vorbereitet zurecht legen



- Schalotten und Knoblauch schälen, beides in feine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl leicht anschwitzen
- Milch in einem Topf aufsetzen und erhitzen
- Weißbrot in dünne Scheiben schneiden
- Kräuter fein hacken



- Das Weißbrot mit der Milch übergießen, Knoblauch und Schalotten dazu geben, danach 10 Minuten „ziehen“ und abkühlen lassen
- Dann die Eier vorsichtig unter die Masse heben
- Mit Salz & Pfeffer sowie den gehackten Kräutern würzen



- Die Masse zu runden Knödeln „abdrehen“ und diese dabei mit je einer Mozzarella-Kugel füllen
- Darauf achten, dass die Knödel gut verschlossen sind und der Käse in der Mitte ist (sonst läuft dieser aus beim Kochen)
- Wasser aufkochen und die Knödel bei kleiner Stufe im heißen Wasser für 10-12 Minuten ziehen lassen (nicht nochmals aufkochen)



Zubereitung Fenchel-Tomaten-Ragout

- Schalotten und Knoblauch schälen, beides in feine Würfel schneiden und in einem Topf mit Olivenöl leicht anschwitzen
- Fenchel waschen, in Streifen schneiden und hinzugeben
- Tomaten Sauce hinzufügen, leicht aufkochen und 10 Minuten leicht köcheln lassen
- Nochmals mit Salz, Pfeffer und Kräutern würzen
- Kirschtomaten waschen, vierteln und zum Schluss mit dazu geben