

## „Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



### Gerösteter Knödel

Köchin: Lydia Maderthaner

#### Zutaten

(4 Personen)

Für die gerösteten Knödel

- 800 g gegarter Semmelknödel (Semmelschnitte oder gegarte Fülle)
- 200 g Zwiebel
- 4 EL Butter
- 8 Eier
- Salz
- Pfeffer

Für das gegrillte Gemüse

- 2 Karotten
- 1 Zucchini
- ½ Brokkoli
- ½ Karfiol
- 8 Cocktailtomaten
- Salz
- Sonnenblumenöl zum Anbraten

Für die Garnitur

- frische Kresse
- frische Petersilie

## Zubereitung

- 1.** Für die gerösteten Knödel zuerst die Zwiebel in feine Würfel schneiden und in einer beschichteten Pfanne in etwas Butter anschwitzen.
- 2.** In der Zwischenzeit den Semmelknödel blättrig schneiden und dann zu den Zwiebeln in der Pfanne beifügen und mitrösten. Anschließend die Eier dazugeben, gut rühren und mit Salz und etwas Pfeffer abschmecken.
- 3.** Für das gegrillte Gemüse die Karotten schälen und in feine Ringe schneiden. Die Zucchini in kleine Würfel und den Brokkoli und den Karfiol in kleine Röschen schneiden. Die Cocktailtomaten halbieren.
- 4.** Dann zuerst die Karotten in einem Topf in gesalzenem Wasser blanchieren. Nach ein paar Minuten den Karfiol und zum Schluss den Brokkoli begeben und kurz köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist. Danach unter kaltem Wasser abschrecken, um den Garprozess zu stoppen.
- 5.** Das blanchierte Gemüse und die Zucchini in einer Pfanne in etwas Sonnenblumenöl anbraten, sodass alles eine schöne Farbe bekommt. Zum Schluss die Cocktailtomaten untermengen, durchschwenken und mit etwas Salz würzen.
- 6.** Die gerösteten Knödel mit Ei auf einem flachen Teller anrichten. Das angebratene Gemüse dazugeben und mit frischer Kresse und gehackter Petersilie garnieren.