



## Zutaten:

100 g Rote Bete (frisch)  
2 Esslöffel Butter  
4 Schalotten  
120 g Semmelwürfel  
2 Eier  
0.5 Bund Petersilie  
0.5 Knoblauchzehen  
1 Zweig Rosmarin  
1 Esslöffel Mehl  
1 Prise Salz  
1 Prise Pfeffer  
2 Esslöffel Käse (gerieben)

## Zubereitung:

1. Um die frische Rote Bete zu garen, heizen wir den Ofen auf 180°C vor. Nach dem Waschen wird die Knolle mit der Schale zusammen mit etwas Butter, einer halbierten Knoblauchzehe und dem Rosmarin in Alufolie eingepackt. Im Backofen wird sie so für 60 Minuten im eigenen Saft gegart.
2. Inzwischen die Schalotten schälen und ganz fein hacken. Auch die Petersilie wird nach dem Waschen fein geschnitten. Als nächstes werden die Schalotten in Butter angeschwitzt und dort die Semmelwürfel kurz mit geröstet. Anschließend zur Seite stellen.
3. Ist die Rote Bete fertig gegart, diese schälen und in kleine Würfel schneiden. Mit den Eiern und dem Käse pürieren und mit der Schalotten-Brot-Mischung in eine Schüssel geben.
4. Dazu kommt jetzt noch die geschnittene Petersilie, Mehl, Salz und Pfeffer. Gut vermischt, werden aus der Masse 8 Knödel geformt. In siedendem Salzwasser werden diese für 10 Minuten gar gezogen und können serviert werden.

Einen Guten Appetit wünscht **fruchtbares**