



Sellerie-Semmelknödel mit Enzian



90 Minuten



easy cheesy

Zutaten

für 6 Personen

150 g	Zwiebeln, halbiert
150 g	Knollensellerie, geschält, in Stücken
30 g	Butter, in Stücken, etwas mehr zum Einfetten
200 g	Toastbrot
200 g	Rupp Enzian cremig
100 g	Semmelwürfel (siehe Variation)
1 TL	Salz
2 Prisen	Pfeffer, frisch gemahlen
2 Prisen	Muskat, gemahlen
2	Eier (Größe M)
500 g	Wasser
1-2 Bund	Schnittlauch, frisch

Zubereitung

- 1 Zwiebeln und Sellerie in den Mixtopf geben, 6 Sek./Stufe 5 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. Butter zugeben und 5 Min./120°C/Stufe 1 dünsten.
- 2 In der Zwischenzeit das Toastbrot in 1,5 cm große Würfel schneiden. Schmelzkäse zugeben und 1 Min./100°C/Stufe 1 schmelzen. Toastbrot- und Semmelwürfel, Salz, Pfeffer, Muskat und Eier zugeben, mithilfe des Spatels 20 Sek./Stufe 3 vermischen, in eine Schüssel umfüllen und mit dem Spatel nochmals durchrühren. Mixtopf spülen.
- 3 Wasser in den Mixtopf geben und 7 Min./100°C/Stufe 1 erhitzen. Währenddessen Varoma-Behälter und -Einlegeboden einfetten. Mit nassen Händen aus dem Knödelteig 12 Knödel formen, im Varoma-Behälter und -Einlegeboden verteilen und verschließen.
- 4 Varoma mit den Knödeln aufsetzen und 18 Min./Varoma/Stufe 1 garen. Währenddessen Schnittlauch in Röllchen schneiden. Fertige Knödel in Schnittlauchröllchen wälzen und heiß servieren.