



BUCHWEIZENKNÖDEL CANEDERLI DI GRANO SARACENO

Zutaten:

500 g Brot
1.250 ml Wasser
15 g Salz
150 g Schnittlauch
250g Lauch
900 g Buchweizen
300 g geschnittener Kohl
Käsewürfel

Ingredienti:

500g di pane
1.250 ml d'acqua
15g di sale
150g d'erba cipollina
250g di porro
900g di grano saraceno
300g di cavolo tagliato
Dadini di formaggio

Den Schnittlauch fein schneiden. Lauch und Kohl in Streifen schneiden und im Öl etwas anschwitzen lassen. Abkühlen und mit den restlichen Zutaten vermischen. Kleine Knödelchen formen und in die Mitte einen Käsewürfel geben. 20 Minuten in Salzwasser leicht köcheln lassen.

Tagliare finemente l'erba cipollina, tagliare a striscioline il porro e il cavolo e imbiondire in olio. Lasciar raffreddare e unire agli altri ingredienti.

Formare piccoli canederli mettendo un dadino di formaggio al centro. Sobbollire i canederli in acqua salata per 20 minuti.