

## Eifler Knudeln mit Erdbeer-Tomatensoße

Knudeln! Nein, das ist kein Schreibfehler! Das sind quasi Grieß-Gnocchi aus der Eifel – superlecker mit einer Erdbeer-Tomaten-Soße.



### Zutaten für 2 Portionen

#### Für die Knudeln:

- 150 g Weizenmehl
- 150 g Hartweizengrieß
- Salz
- 2 Eier
- 60 ml Milch

#### Für das Chutney:

- 3 Tomaten
- 3 Erdbeeren
- 1 Schalotte
- 1 EL Olivenöl
- 1 EL Balsamicoessig
- 1 TL Honig
- 1 EL Limettensaft
- Salz
- Pfeffer
- 8 Blätter Basilikum

## Zubereitung

- Mehl, Gries und einen halben Teelöffel Salz in einer Schüssel vermischen. Eier hinzugeben. Mit dem Rührgerät alles zu einem Teig verkneten, dabei nach und nach die Milch und ggf. etwas lauwarmes Wasser hinzufügen. Der Teig sollte nicht zu flüssig, aber auch nicht bröckelig sein. Teig für mindestens eine halbe Stunde in den Kühlschrank legen.
- Für das Chutney die Tomaten häuten. Dafür die Haut leicht einritzen. Tomaten kurz in kochendes Wasser geben, dann in sehr kaltes Wasser legen. Haut abziehen und die Tomaten kleinschneiden.
- Erdbeeren waschen, dann den grünen Strunk entfernen und die Früchte kleinschneiden.
- Schalotte pellen und fein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen, Schalotten kurz anschwitzen und mit dem Essig ablöschen.
- Tomaten und Erdbeeren dazugeben und in wenigen Minuten unter Rühren bei mittlerer Hitze weich werden lassen. Ggf. etwas Wasser zufügen, damit die Masse nicht anbrennt.
- Mit Honig, Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.
- Nach dem Ruhen den Teig nochmals gut von Hand durchkneten.
- Wasser in einem größeren Topf zum Kochen bringen. Salz zufügen.
- Von dem Teig mit einem Löffel kleine Stücke abtrennen (Aussehen: etwas größer und unregelmäßiger als herkömmliche Gnocchi).
- Die Mehlknocken in das siedende Wasser geben. Sie sind gar, wenn sie an der Wasseroberfläche schwimmen. Knudeln dann mit dem Schaumlöffel aus dem Wasser nehmen und abtropfen lassen. In kaltem Wasser abschrecken.
- Eifler Knudeln mit der Soße und Basilikum anrichten und aufessen – **Mahlzeit!**