Beilagen – Grüne Klöße, Nudeln und Rosenkohl

Zutaten

Grüne Klöße

- 1,5 kg Kloßteig für grüne Klöße
- 2 TL Meerrettich
- 2 TL Senf
- Salz für das Kochwasser

Nudeln

- 2 Packungen Nudeln à 500 g (insgesamt 1 kg)
- Salz für das Kochwasser

Rosenkohl

- 1 kg Rosenkohl
- Salz für das Kochwasser
- Vegane Butter zum Schwenken (optional)

Zubereitung

1. Grüne Klöße zubereiten

1. Den Kloßteig mit Meerrettich und Senf vermischen.
2. Aus der Masse Klöße in der gewünschten Größe formen.
3. In einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen.
4. Die Klöße vorsichtig in das kochende Wasser geben und anschließend bei niedriger Hitze ziehen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen.
5. Vorsichtig herausnehmen und abtropfen lassen.

2. Nudeln kochen

1. Einen großen Topf mit ausreichend Wasser zum Kochen bringen und kräftig salzen.
2. Die Nudeln hineingeben und nach Packungsanweisung bissfest kochen.
3. Anschließend abgießen und gut abtropfen lassen.

3. Rosenkohl zubereiten

1. Den Rosenkohl putzen / die äußeren Blätter entfernen.
2. Den Strunk jeweils kreuzförmig einschneiden, damit der Rosenkohl gleichmäßiger gart.
3. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und den Rosenkohl hineingeben.
4. Etwa 15–20 Minuten kochen, bis die gewünschte Festigkeit erreicht ist.
5. Anschließend abgießen und gut abtropfen lassen.
6. Bei Bedarf kurz vor dem Servieren in etwas veganer Butter schwenken.