

## **Mangoldklöße**

500 g Mangold  
2 Esslöffel Öl  
1 Zwiebel  
250 g Mehl  
2 Eier  
50 g geriebener Emmentaler  
50 g Butter  
4 Esslöffel Süßrahm  
Salz  
Pfeffer  
Muskatnuss

Den geputzten und kleingehackten Mangold mit der gehackten Zwiebel in heißem Öl dünsten und abkühlen lassen. Mehl, Eier und Käse zu einem festen Teig rühren, das Gemüse damit gut vermengen, salzen und pfeffern. Aus dem Teig kleine Bällchen formen und wie übliche Klöße in kochendes Salzwasser geben und kochen lassen, bis die Klöße an die Oberfläche steigen. Die Butter schmelzen lassen, mit dem Rahm verrühren, salzen, pfeffern und mit Muskatnuss abgeschmeckt in eine vorgewärmte Sauciere geben und zu gut abgetropften Klößen reichen. Gut dazu schmeckt Kasseler oder gebackener Schinken.