

# Königsberger Klopse mit Kurkuma-Tagliatelle

## Zutaten für Klopse und Soße (für 3 Personen):

- 1 altes Brötchen
- 1 Zwiebel
- 350 g gemischtes Hack
- 2 Eier
- Senf
- Salz
- Pfeffer
- 30 g Butter
- 30 g Mehl
- 500 ml (von den Klößen) Brühe
- 30 g Kapern
- 75 ml Sahne
- 1 Zitrone

Brötchen in kaltem Wasser einweichen. Zwiebeln schälen, klein hacken und mit Hack, Eiern und ausgedrücktem Brötchen in einer Schüssel verkneten. Mit Salz, Pfeffer und Senf würzen. Aus der Masse kleine Klöße formen. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Die Temperatur reduzieren, die Klöße hineingeben und circa 10 Minuten ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen, Brühe durch ein Sieb gießen.

Butter in einem Topf schmelzen und das Mehl darin anschwitzen. Die Brühe unter Rühren langsam dazugeben und circa 5 Minuten köcheln lassen. Abgetropfte Kapern und Sahne bei niedriger Hitze hinzufügen. Zitrone auspressen und die Soße mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

## Zutaten für die Nudeln:

- 200 g Weizenmehl Typ 405
- 2 Eier
- Salz
- Kurkuma-Pulver

Mehl und Kurkuma in einer Schüssel vermengen, Eier und Salz hinzugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. 3 Kugeln formen und kurz ruhen lassen. Dann den Teig hauchdünn ausrollen und in schmale Streifen schneiden. Kurz ruhen lassen, dann circa 2 Minuten in Salzwasser kochen.

## Zutaten zum Anrichten:

- frische Kräuter
- 1 Bio-Zitrone

Nudeln auf Teller verteilen. Königsberger Klopse und Soße darüber geben. Zitrone waschen, Schale abreiben. Das Gericht mit frischen Kräutern und Zitronenabrieb garnieren.

Sendung/Quelle: Familien-Kochduell

Sendetermin: 12.08.2022

Koch/Köchin: Beate Florian

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)