

## Königsberger Klopse

8 Rote Beete	Ca. 90 Min weichen kochen, danach schälen
1 Bund Petersilie	Hacken und die Hälfte für die Soße zurückbehalten
1 Zwiebel	Hacken
2 Scheiben Toast	Würfeln oder hacken
1 Ei	
500 g Tatar	
1 Tl Salz und etwas Pfeffer	
Zitronenschale	Alles gut vermengen und 8 Klopse formen
Für die Soße	
ca. 500 ml Brühe	Zum kochen bringen und die Klopse einlegen, bei wenig Hitze gar ziehen lassen
	Die garen Klopse aus der Brühe nehmen und beiseite stellen
	Die Soße mit
Etwas Zitronensaft	Abschmecken mit
Ca. 1 El Soßenbinder	Binden und aufkochen lassen mit



Hier findest Du immer die neuesten  
Online-Shopping-Gutscheine.  
Spare schon bei Deinem nächsten Einkauf.  
Klicke hier >>

100 ml Kaffeesahne 10%

Verfeinern

Restliche Petersilie zugeben

Die Klopse darin etwas ziehen lassen

Die Rote Beete warm als  
Gemüsebeilage servieren

**Guten Appetit**

**Portionen**

**4**

**Energiewert**

**1300 Kcal gesamt**

**nach WeightWatchers**

**25 ProPoints gesamt / Sattmacher-  
Rezept**

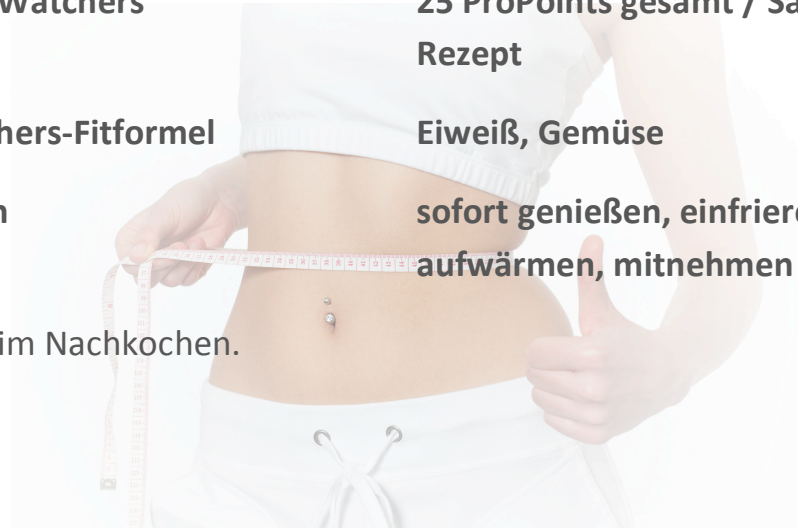
**WeightWatchers-Fitformel**

**Eiweiß, Gemüse**

**geeignet zum**

**sofort genießen, einfrieren,  
aufwärmen, mitnehmen**

Viel Spass beim Nachkochen.



**Hier findest Du immer die neuesten  
Online-Shopping-Gutscheine.  
Spare schon bei Deinem nächsten Einkauf.  
Klicke hier >>**