

# Dinkel-Knöpfele mit Muscheln und Gemüse in Char-Sui-Sauce



Mit Dinkel-Knöpfele

Hier trifft Westen auf Osten. Die Nudeln sind definitiv aus dem Schwabenland, im Süden Deutschlands. Es sind keine Spätzle, die von dort auch bekannt sind, denn diese sind mehr oder weniger lange bzw. kurze Nudeln. Es sind Knöpfele, und diese sind somit kurz, rund und klein, wie eben Knöpfe so sind. Und sie sind aus Dinkelmehl hergestellt.

Es ist zugegebenermaßen ein Convenienceprodukt. Und die Köpfle sind somit nach der Packungsangabe in 2 Minuten im siedenden Wasser erhitzt und verzehrbereit.

Aber dazu gibt es Muscheln aus der Konservendose in einer feinsäuerlichen Gewürzmarinade, die auch für die Sauce dieses Gerichts verwendet wird. Und etwas frisches Gemüse.

Die Marinade der Muscheln reicht nicht aus, um die Sauce für

die Nudeln zu bilden. Also kommen noch ein Schuss Rinderfond und Char-Sui-Sauce hinzu. Und letztere repräsentiert dann den Osten. Denn es handelt sich um eine sehr leckere, chinesische Barbecue-Sauce. Geeignet eigentlich für das Würzen und Marinieren von diverssem Fleisch, auch zum Beispiel von Schweinebauch. Aber auch als Würze für eine leckere Sauce für Meeresfrüchte und Gemüse durchaus geeignet.



In leckerer Sauce

*Für 2 Personen:*

- 230 g Muscheln (2 Konservendosen à 115 g, in Gewürzmarinade)
- 2 Lauchzwiebeln
- 2 Mini-Pak-Choi
- 6 Knoblauchzehen
- Rinderfond
- 2 EL Char-Sui-Sauce
- 600 g Dinkel-Knöpfe (Packung)
- Salz

- Sesamöl

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.*

Knoblauchzehen schälen, mit einem breiten Messer flach drücken und kleinschneiden.

Lauchzwiebeln und Pak-Choi putzen und in grobe Stücke zerteilen.

Öl in einer Wokpfanne erhitzen. Gemüse darin andünsten und einige Minuten garen. Muscheln mit Marinade dazugeben. Mit einem guten Schluck Rinderfond ablöschen. Char-Sui-Sauce dazugeben. Alles gut vermischen und etwas köcheln lassen.

Parallel dazu Knöpfe in siedendem, leicht gesalzenem Wasser 2 Minuten erhitzen.

Knöpfe auf zwei tiefe Pastateller verteilen.

Muscheln mit Gemüse und Sauce darüber geben.

Servieren. Guten Appetit!