



Bärlauch-Topfenknödel

Zutaten (für ca. 7-8 Knödel)

1 Pkg. Topfen 20 % F.i.T (250 g)

40 g weiche Butter

70 g Dinkelvollkorngrieß

2 Eier

50 g Bergkäse

Salz, Pfeffer

Ca. 30 g Bärlauch

25 g Vollkornsemmelbrösel

Garnitur:

Geriebener Bergkäse

Bärlauch



Zubereitung:

In einer Schüssel Butter und Dotter schaumig rühren, Topfen und Grieß einrühren, würzig abschmecken und eine Stunde rasten lassen.

Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und zusammen mit Käse und Bärlauch unter den Abtrieb rühren. Zum Nachbinden die Vollkornsemmelbrösel dazu geben, bei Bedarf könnt ihr da natürlich auch mehr verwenden.

Mit nassen Händen kleine Knödel formen. Die Knödel in kochendes Salzwasser geben und unter dem Siedepunkt ziehen lassen, ca. 12-15 Minuten.