



Topfenknödel mit Bärlauch bzw. Kräutersauce

Das perfekte für den Sommer

Anleitung

1. Topfen mit allen Zutaten gut verrühren und 1 Stunde rasten lassen.
2. Aus dieser Masse mit feuchten Händen kleine Knödel formen, in kochendes Salzwasser einlegen und 15 Minuten sanft köcheln.
3. Für die Sauce Zwiebel fein schneiden, in Olivenöl anschwitzen, Bärlauch zufügen andünsten und mit Obers und Milch aufgießen.
4. Kurz köcheln lassen, würzen und mit dem Stabmixer pürieren.
5. Die Knödel mit zerlassener Butter beträufeln, mit Bergkäse und der Bärlauchsauce servieren.

Kochtipps: Frisch geerntet schmeckt Bärlauch natürlich am besten - allerdings kann man ihn auch prima einfrieren oder zu Pestoverarbeiten.



Ein Rezept der:
AMA Marketing

Benötigte Zutaten

| | |
|-------|---|
| 500 g | Premium Topfen 10% |
| 50 g | Grieß |
| 20 g | Kartoffelmehl |
| 2 | Eigelb |
| 50 g | Schinken kleingehackt |
| 2 EL | Petersilie gehackt |
| | Salz, Pfeffer |
| Sauce | |
| 200 g | Bärlauchblätter oder andere Kräuter nach Belieben |
| 1 | Zwiebel |
| 250 g | Premium Schlagobers |
| 250 g | Premium Alpenmilch |
| | Salz, Pfeffer |
| 2 EL | Olivenöl |
| 2 EL | würzig, kräftigen Käse gerieben |
| 2 EL | Premium Teebutter zerlassen |