



Würzige Käse-Topfenknödel

Würzig und supergut sind die Käse-Topfenknödel, die mit Wiesenblüten serviert ein echter Blickfang am Teller sind. Topfen trifft Käse – und so schmecken die Knödel intensiv und pikant. Dazu passt ein frischer Sommersalat.

Anleitung

1. Die Zwiebel schälen und fein hacken.
2. Butter in einer Pfanne schmelzen, die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten, kurz auskühlen lassen.
3. Die Petersilie waschen und hacken.
4. Alle Zutaten verkneten, die Zwiebel unterheben und den Teig kurz ziehen lassen.
5. Mit feuchten Händen Knödel aus der Masse formen und in gesalzenem Wasser kochen lassen, bis die Knödel an der Oberfläche schwimmen.
6. In der Zwischenzeit die Zwiebel schälen und kleinhacken.
7. Butter in einer Pfanne schmelzen, die Zwiebel darin anrösten und die Butter leicht braun werden lassen.
8. Die Knödel mit der Butter, den gerösteten Zwiebelwürfeln, geriebenem Käse und gehackten Nüssen servieren. Optional mit essbaren Wiesenblüten garnieren.

Benötigte Zutaten

Für die Knödel

1 rote Zwiebel (groß)

2 EL Premium Teebutter

1/2 Bund Petersilie

250 g Premium Topfen

300 g Semmelwürfel

50 g SalzburgMilch Granformaggi (gerieben)

einige Wiesenkräuter (optional)

Zum Servieren

1/4 rote Zwiebel

100 g Premium Teebutter

50 g SalzburgMilch Granformaggi (gerieben)

4 EL gehackte Walnüsse

essbare Wiesenblüten (optional)



Ein Rezept von



cookingcatrin.at