

Topfenknödel mit Bärlauch bzw. Kräutersauce

Frischer Bärlauch trifft auf herzhafte Topfenknödel: Dieses Bärlauchknödel Rezept mit cremiger Kräutersauce bringt Frühlings-Aromen auf den Teller. Perfekt für genussvolle Momente mit saisonaler Küche.

Benötigte Zutaten

Knödel

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

Anleitung

1. Topfen mit allen Zutaten gut verrühren und 1 Stunde rasten lassen.

2. Aus der Masse mit feuchten Händen kleine Knödel formen.

3. Die Knödel in siedendes Salzwasser legen und 15 Minuten sanft köcheln, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Achtung, das Wasser sollte nicht stark aufkochen und sprudeln, sonst zerfallen die Knödel.

4. Für die Sauce: Die Bärlauchblätter waschen, gut trocknen und fein hacken. Zwiebel fein schneiden und in Olivenöl anschwitzen, Bärlauch hinzufügen, andünsten und mit Obers und Milch aufgießen.

5. Die Sauce kurz köcheln lassen, würzen und mit dem Stabmixer pürieren.

6. Die Knödel mit zerlassener Butter beträufeln, mit Bergkäse und der Bärlauchsauce servieren.

Kochtipp: Frisch geernteter Bärlauch entfaltet sein volles Aroma besonders intensiv, ideal also für diese feinen Knödel. Wer den Geschmack länger genießen möchte, kann Bärlauch unkompliziert haltbar machen: Einfach grob hacken und portionsweise einfrieren oder zu einem aromatischen Pesto verarbeiten. So lässt sich der Geschmack des Frühlings auch außerhalb der Saison erleben.

Ohne Schinken lassen sich die Topfenknödel auch wunderbar als vegetarisches Gericht servieren.



Ein Rezept der:
AMA Marketing