

# TOPFENKNÖDEL IN WEISSMOHN-BUTTERBRÖSEL MIT ERDBEERRAGOUT



## BIERTIPP:

Rieder Dunkle Weisse



## ZUTATEN

### Topfenknödel

500 g Topfen  
2 Eier  
2 EL Öl (oder Butter)  
7 EL Brösel (Semmelbrösel)  
7 EL Grieß  
Salz  
Zucker  
Aroma (z. B. Zitronenaroma, Vanille)

### Butterbrösel

100 g Butter  
100 g Brösel  
50 g Mohn  
Zucker  
(Optional: Crunch aus geröstetem Buchweizen)

### Erdbeerragout

500 g Erdbeeren  
Holundersirup  
Frische Minze etc.

## MAHLZEIT UND GUTES GELINGEN!

## ZUBEREITUNG

### Topfenknödel

Alle Zutaten vermengen und ca. 20 Minuten quellen lassen. Knödel formen und in leicht gesalzenem Wasser ca. 10 Minuten ziehen lassen (nicht kochen!).

### Butterbrösel

Butter schmelzen, Brösel darin goldbraun rösten. Mohn und Zucker zugeben, gut vermengen. Gekochte Knödel darin wälzen.

### Erdbeerragout

Erdbeeren klein schneiden, mit etwas Holundersirup und frischer Minze marinieren. Ca. 10 Minuten ziehen lassen.

OÖ KOCHT MIT SILVIA SCHNEIDER | JEDEN SA AB 18 UHR | EXKLUSIV AUF LT1!

