

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.

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.

MAHLZEIT UND GUTES GELINGEN!

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

