



Topfenknödel mit Käse

Portionen

2 PERSON(EN)

Gang Hauptmahlzeit
Küche Hausmannskost

Faustformel

Bewertung

Dieses Rezept entspricht einer Faustgröße Kohlenhydrate, Dieses Rezept entspricht einer Handtellergröße Eiweiß

Schlagwort

etwas Besonderes/für Gäste, kindertauglich, Pfannengericht/Wok, pikant, vegetarisch, warm, zum Einfrieren, zum Vorkochen

frei von Dinkel, Roggen, Schafmilch, Soja, Ziegenmilch

Zutaten

- 80 g Mehl
- 250 g Topfen/Quark
- 1 Ei(er)
- 25 g Käse, gerieben (kräftiger Geschmack! zB Emmentaler oder Parmesan)
- 1 EL Butter geschmolzen
- 1 **Zwiebel**
- 1 Bund Schnittlauch
- Butter (für die Pfanne)

Anleitungen

1. Schnittlauch fein hacken. Zwiebeln fein hacken.

2. Zwiebeln in ein wenig Butter in einer Pfanne langsam goldbraun braten.

3. Die Hälfte der Zwiebeln mit den restlichen Zutaten gut verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen (Wer mag kann die Masse jetzt im Kühlschrank bis zu mehrere Stunden lang aufbewahren).

4. Einen großen Topf mit Wasser und Salz zum Sieden bringen (wenn die Knödel hineinkommen, sollen nur kleine Blasen aufsteigen, aber das Wasser soll nicht sprudeln).

5. Ein wenig von der Masse abtrennen und mit nassen Händen in walnussgroße Knödel formen und ins Wasser fallen lassen.

6. Sobald die Knödel an der Oberfläche schwimmen, sind sie fertig. Dann mit einem Schaumlöffel herausnehmen und in die Pfanne zu den restlichen Zwiebeln geben.

7. Knödel in der Pfanne sanft anbraten, bis sie zumindest von einer Seite schön gebräunt sind.

Rezept Hinweise

Für eine Mahlzeit nach der Faustformel fehlen hier noch 3 Faustgrößen Gemüse (für 2 Personen). Dazu passt toll ein grüner Salat oder in der Pfanne gebratener Spitzkohl.