



Grießknödel. Heute mit Topfen.

FÜR 3 PERSONEN
ZUBEREITUNGSZEIT
CA. 60 MIN

„So ein Topfen“, wird man nach dem Verzehr dieser Grießknödelvariante bestimmt nicht sagen. Dazu schmecken und gelingen sie zu gut.

IHR BRAUCHT FÜR DEN TEIG:

250 g Topfen
70 g Dinkel- oder Weizengrieß
1 Ei
30 g Butter (zimmerwarm)
2 EL Brösel
Salz

FÜR DIE BRÖSEL:

Butter
30 g Brösel
30 g geriebene Walnüsse
etwas Vanillezucker

SO GEHT'S:

Für die Knödel Topfen, Ei, Grieß, Semmelbrösel und Butter in einer Schüssel zu einem festen Teig verarbeiten und den Teig für ca. 30 Minuten im Kühlschrank rasten lassen. Dadurch wird er etwas fester.

Danach aus dem Teig mit den feuchten Händen gleichgroße Knödel formen und in gesalzenem Wasser bei mittlerer Hitze ca. 7–10 Minuten köcheln lassen.

Als nächstes die Brösel mit den geriebenen Walnüssen und etwas Vanillezucker vermischen. Etwas Butter in einer Pfanne zergehen lassen und das Brösel-Walnuss-Gemisch goldbraun rösten. Knödel abseihen, in den Nuss-Bröseln wälzen, mit etwas Staubzucker bestreuen und servieren.

UNSER TIPP:

Wenn wer gerne viel Brösel mag, kann er ruhig die bis zu 2-fache Menge nehmen (Butter dann auch entsprechend mehr verwenden).

Ein Kompott oder Apfelmus passen sehr gut als Beilage.