



Flaumige Erdbeerknödel



30 Min.



leicht



4 Portionen

Schritt 1

Aus Topfen, Butter, Ei, 1 Prise Salz und Mehl einen Knödelteig zubereiten. Den Teig zu einer Rolle formen und diese in acht Scheiben schneiden. Teigstücke leicht andrücken.

Schritt 2

Erdbeeren in die Mitte setzen, das runde Teigstück nach oben falten und so Knödel formen. Den Teig gut verschließen.

Die Knödel ca. 10 Minuten in sprudelndem Salzwasser kochen. Anschließend die Knödel vorsichtig herausheben und abtropfen lassen.

Schritt 3

In einer Pfanne die Butter zerlassen. Die Semmelbrösel darin sanft anrösten und darauf achten, dass sie nicht zu dunkel werden.

Schritt 4

Die Erdbeerknödel (je 2 auf einmal) in die Butterbrösel legen, die Pfanne hin- und herbewegen, bis die Knödel rundherum mit Bröseln bedeckt sind. Mit Staubzucker bestreut servieren.

Zutaten

- ♥ 250 g Topfen
- ♥ 60 g Butter
- ♥ 1 Stück Ei
- ♥ 125 g Mehl
- ♥ 8 Stück Erdbeeren
- ♥ Salz

Für die Brösel

- ♥ 100 g Butter
- ♥ 150 g Semmelbrösel
- ♥ Staubzucker
- ♥ Salz



ADEG Kochtipp

Reife Früchte erkennt man an der glänzenden Oberfläche und am einmaligen Duft.