



## Gedämpfte pikante Topfenknödel auf Kräutersauce



35 Min.



mittel



4 Personen



zuckerfrei

### Schritt 1

Für die Topfenknödel Butter, 1 Prise Salz und die geriebene Zitronenschale schaumig schlagen. Topfen und Weizengrieß zugeben und alles verrühren. Ei, Dotter und Brösel untermischen und ca. 3 Stunden kalt stellen.

### Schritt 2

Für die Kräutersauce Butter aufschäumen, Mehl zu geben und kurz verrühren. Mit der Hühnersuppe aufgießen, einkochen lassen, Crème fraîche zugeben. Nochmals kurz einkochen und mit Butterstücken und frischen Kräutern aufmixen.

### Schritt 3

Für die Nussbrösel die Butter in einer Pfanne schmelzen lassen, die Mandeln zugeben. Leicht braun rösten.

### Schritt 4

Aus der Topfenmasse 12 gleich große Knödel formen.

### Schritt 5

Einen Dampfeinsatz mit flachem Boden mit Butter ausstreichen. 500 ml Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Den Einsatz so einhängen, dass kein Wasser durch die Öffnungen tritt.

### Schritt 6

Die Knödel mit den Kirschtomaten im Dampfeinsatz ca. 15 Minuten dämpfen. Herausheben und die Topfenknödel in den Nussbröseln wälzen.

## Zutaten

### Topfenmasse:

- ♥ 30 g weiche Butter
- ♥ 0.5 Stück Bio-Zitrone für etwas Zitronenzeste
- ♥ 350 g Topfen (10 %)
- ♥ 30 g Weizengrieß
- ♥ 1 Stück Ei
- ♥ 1 Stück Eidotter
- ♥ 100 g Weißbrot- oder Semmelbrösel

### Kräutersauce:

- ♥ 30 g Butter
- ♥ 30 g Mehl
- ♥ 200 ml Hühnersuppe
- ♥ 50 ml Crème fraîche
- ♥ 2 Esslöffel Butter in Stücken
- ♥ 3 Esslöffel grob gehackte Kräuter (Schnittlauch, Petersilie, Basilikum)

### Nussbrösel:

- ♥ 100 g Butter

## Schritt 7

Die Champignons putzen und in feine Scheiben schneiden. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Olivenöl vermischen, beiseitestellen.

## Schritt 8

Kräutersauce auf Tellern verteilen, Topfenknödel und Kirschtomaten darauf anrichten. Mit Champignons und Gartenkresse servieren.

 80 g geriebene Mandeln

### **Außerdem:**

 200 g Kirschtomaten mit Rispe

 100 g Champignons,

 0,5 Stück Bio-Zitrone für Zitronensaft

 1 Esslöffel Olivenöl

 1 Tasse Gartenkresse

 Butter für den Dampfeinsatz

 Salz, Pfeffer