

ORF



Topfenknödel

Köchin: Lydia Maderthaner

Zutaten (für 4 Personen):

- 250 g Topfen
- 1 Ei
- 50 g Grieß
- 35 g Mehl universal
- 1 Prise Salz
- Butter
- Brösel
- Zucker

Joghurt-Mascarpone-Creme mit Hollersaft und Beeren

Zutaten

- 125 g Joghurt
- 125 g Mascarpone
- Vanillezucker
- Zitronenabrieb
- Hollersaft zum Süßen
- Süße Beeren der Saison
- Zitronensaft (optional)
- Ahornsirup (optional)
- Gehackte Kräuter (optional)

Zubereitung:

Die Zutaten für den Teig der Topfen-Knödel kurz zu einer homogenen Masse verrühren und rasten lassen. Mit einem Eisportionierer Knödel ausstechen, formen und in leicht wallendem Wasser ca. 10 Minuten kochen. Vorsichtig herausheben und in den Butterbröseln wälzen. Dafür Butter zergehen lassen, Brösel und Zucker darin leicht bräunen – am besten in einer beschichteten Pfanne.

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Für die Joghurt-Mascarpone-Creme alle Zutaten glattrühren und abschmecken. Die Creme als Basis auf den Teller streichen und die Topfen-Knödel darauf anrichten. Die Beeren der Saison darüberstreuen. Diese können nach Belieben mit etwas Zitronensaft und Zitronenabrieb, Ahornsirup und/oder gehackten Kräutern mariniert werden.

Tipp: Nicht nur klassische Butterbrösel passen zu den Topfenknödeln. Statt Brösel können auch geriebene Nüsse, geriebener Mohn oder Kokosraspel verwendet werden.