

ORF



Schafkäse-Walnuss-Knödel

Zutaten:

1 Zwiebel würfelig geschnitten
400g Semmelwürfel
150g harter und weicher Schafkäse gemischt
150ml Milch
4Eier
100g Walnüsse gehackt
100 - 150g Mehl (nach Gefühl)
Salz, Pfeffer, Muskatnuss, etwas Schnittlauch

Zubereitung:

Zwiebel in Butter anrösten und mit Semmelwürfel, Milch, Eier und Schafkäse vermischen. Die Masse gut würzen und je nach Bindung Mehl dazugeben. Zum Schluss die gehackten Walnüsse unterrühren.

Knödel drehen und in Salzwasser kochen, bis sie an der Oberfläche schwimmen.

Die Knödel servieren Sie am besten auf einem sommerlichen Salatbett. Gutes Gelingen!