



Erdbeer-Topfenknödel mit Graumohn auf Erdbeerspiegel

Zutaten

Für 12 Knödel:

50 g Butter
1 Ei
70 g Einkorn Grieß
100 g Einkornmehl
250 g Magertopfen
unbehandelte Zitronenschale
Prise Salz
12 Erdbeeren

100 g Graumohn gequetschter
100 g geröstete Brösel
2 EL gesiebter Staubzucker

Erdbeerragout mit Minze:

350 g Erdbeeren
40 g Feinkristallzucker
1 TL Vanillezucker
etwas Zitronensaft
Minzblätter

Zubereitung

Butter schaumig rühren, Ei, Einkorn Grieß, Einkornmehl und Topfen begeben und gut verrühren. Etwas Zitronenschale und Salz dazugeben. Den Teig ca. 45 Minuten rasten lassen und anschließend zu einer Rolle formen, in Scheiben schneiden und flachdrücken. Den Teig mit jeweils einer Erdbeere befüllen und zu Knödeln formen. In Salzwasser je nach Größe ca. 15 Minuten leicht köcheln lassen, bis die Knödel an der Oberfläche schwimmen.

Für das Ragout Erdbeeren in kleine Stücke schneiden mit Zucker, Zitronensaft und Vanillezucker abschmecken.

Minzblätter klein schneiden und mit dem Ragout vermischen. Mohn mit Staubzucker und gerösteten Brösel gut vermischen, die Knödel darin wälzen und auf Erdbeerragout anrichten – mit Minzblatt dekorieren und abzuckern.

Wir wünschen guten Appetit