

TOPFENKNÖDEL IM SESAMMANTEL

AUF BLATTSALAT MIT KRÄUTER-JOGHURT-DRESSING

Rezept von Daniel und Verena Strobl vom Wirt z'Weissau in Lochen am See



Foto: (c) Karin Haas

Mahlzeit

Zutaten

für 4 Personen

Für die Knödel:

- 250 g Topfen
- 20 g Butter
- 30 g Semmelbrösel
- 20 g glattes Mehl
- 125 g feiner Weizengrieß
- 100 g Käse (fein geraspelt, z.B. 80 g Bierkäse und 20 g Edamer)
- 1 mittleres Ei
- 1 Dotter
- Schale von 1 Bio-Zitrone
- 150 g schwarzer Sesam
- 1 TL Salz
- Pfeffer und Muskatnuss (nach Geschmack)

Für die Blattsalate:

- 200 g gemischte Blattsalate
- 1 Minigurke
- 8 Radieschen
- 150 g Joghurt
- 2 EL weißer Balsamico
- 30 g Basilikum (gehackt)
- Salz und Pfeffer (nach Geschmack)

Zubereitung

Für die Knödel Topfen, Butter, Brösel, Mehl, Grieß, Käse, Ei, Dotter, Zitronenschale und Salz verrühren - mit Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und Masse ca. 1 Stunde rasten lassen.

Salate zerpfücken, Gurke in ca. 0,5 cm große Stücke schneiden. Radieschen putzen und in dünne Scheiben schneiden.

Für die Marinade Joghurt, Balsamico und Basilikum verrühren, salzen, pfeffern und mit dem Stabmixer pürieren. Salzwasser aufkochen.

Aus dem Teig 12 Knödel formen, ins kochende Wasser legen und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Knödel mit einem Gitterlöffel herausheben, abtropfen lassen und im Sesam wälzen.

Salate, Gurkenstücke und Radieschenscheiben mit der Marinade vermischen. Salat und Knödel anrichten.

Guten Appetit!