

Topfenknödel im Sesammantel

auf Blattsalate mit Kräuter-Joghurt-Dressing



4 PORTIONEN

Zubereitung ca. 30 Minuten, zum Rasten ca. 1 Stunde

KNÖDEL:

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

BLATTSALATE:

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

Zubereitung:

1. Für die Knödel Topfen, Butter, Brösel, Mehl, Grieß, Käse, Ei, Dotter, Zitronenschale und Salz verrühren – mit Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Masse ca. 1 Stunde rasten lassen.
2. Salate zerplücken, 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.
3. 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.
4. Salate, Gurkenstücke und Radieschenscheiben mit der Marinade vermischen. Salat und Knödel anrichten.


WIRT Z WEISSAU
seit 1557

Essen. wohnen. genießen!

