



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten für 4 Portionen:

- 300 g Dinkelvollkornmehl
- 125 g Magertopfen
- 90 g Butter
- 3 Stk. Eier
- 1 Prise Muskat, gerieben
- 1 Prise Backpulver
- 120 g Gorgonzola
- 0,25 l Schlagobers
- Salz
- Pfeffer, schwarz
- Petersilie, gehackt

Mein persönlicher Tipp

Die Soße kann sehr gut gewechselt werden. Schmecken auch sehr gut mit einer Tomatensoße oder zu Spinat.



Eva Maria Lipp

Ernährungsberaterin und
Kochschulleiterin in Leoben

Dinkelknödel mit Gorgonzolasauce



Foto: Löwenzahnverlag/Miguel Dieterich - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

Knödel für 4 Portionen

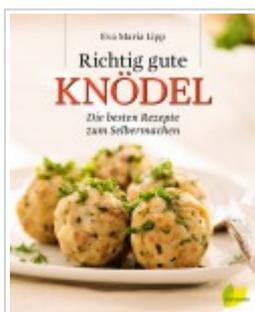
- o Zutaten: 300g Dinkelvollkornmehl, 125g Magertopfen, 90g Butter, 3 Eier, 1 Prise Muskat, 1 Prise Backpulver
- o Weiche Butter mit den übrigen Zutaten verrühren und eine halbe Stunde rasten lassen.
- o Kleine Knödel formen und in Salzwasser etwa 15 Minuten ziehen lassen.

Sauce für 4 Portionen

- o Zutaten: 120g Gorgonzola, ¼ l Schlagobers, Salz, Weißer Pfeffer, 10g Petersilie
- o Schlagobers und passierten Gorgonzola vermischen und sämig verkochen.
- o Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Quellen:





Eva Maria Lipp: *Richtig gute KNÖDEL*

