



**Kochdauer:**

Mittel (30 bis 60 Minuten)

**Schwierigkeit:**

einfach

**Zutaten für 4 Portionen:**

- 1 Stk. Ei
- 250 g Topfen
- Salz
- 150 g Mehl
- 12 Stk. Erdbeeren
- 140 g Butter
- 30 g Semmelbrösel
- 30 g geriebene Walnüsse
- 40 g Zucker

**Mein persönlicher Tipp**

Die Nüsse nicht zu warm werden lassen, damit das Öl nicht ausrinnt und alles verklumpt.



**Petra Hatzl**

Seminarbäuerin aus Feldkirchen bei Graz

**Quellen:**



Eva Maria Lipp: Seminarrezept

**Erdbeerknödel mit Nussbrösel**



Foto: Eva Maria Lipp - Nicht zur freien Verwendung

**Zubereitung**

**Erdbeerknödel für 4 Portionen**

- o Zutaten: 80 g Butter, 250 g Topfen, 1 Ei, Salz, 150 g Mehl, 12 Erdbeeren
- o Aus weicher Butter, Ei, Topfen, Salz und Mehl einen Knödelteig bereiten, indem alle Zutaten mit dem Mixer gut vermengt werden.
- o Den Teig in 12 gleich große Stücke teilen und mit Erdbeeren zu Knödel formen.
- o In Salzwasser leicht wallend 15 - 20 Minuten kochen.

**Nussbrösel für 4 Portionen**

- o Zutaten: 60 g Butter, 30 g Brösel, 30 g ger. Walnüsse, 40 g Zucker
- o Für die Nussbrösel die Butter zerlassen.
- o Danach die restlichen Zutaten dazugeben und vermengen.
- o Knödel nach der Garzeit herausnehmen und in Nussbröseln drehen.
- o Eventuell mit einer kalten Fruchtsoße anrichten.