Österreichs beliebtestes Pfanzenöl.

Schafkäseknödel mit Kürbiskernöl

Zubereitung

Erdäpfel kochen, abkühlen lassen, schälen, pressen und mit den restlichen Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten.

Den Erdäpfelteig ausrollen und in Stücke schneiden. Schafkäse zerdrücken, mit den Kräutern und den Semmelbröseln vermengen. Die Teigstücke mit jeweils einem Kaffeelöffel Schafkäsemischung füllen und zu Knödel formen. Kurz in den Tiefkühler stellen, damit die Knödel nicht zu weich sind.

Dann in Salzwasser 5-10 min. leicht köcheln lassen.

Die Knödel mit Kürbiskernöl und -kernen serviert. Dazu Blatt-oder Paradeissalat reichen.

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Ulrike Schrenk.

Zutaten

Teig:

- 500 g Erdäpfel
- 150 g griffiges Mehl
- 30 g Weizen -oder Maisgrieß
- 1 Ei
- Salz
- Muskatnuss

Fülle:

- 80 g Schafkäse
- 2 EL frische gehackte Kräuter
- 2 EL Semmelbrösel
- 2 EL gehackte geröstete Kürbiskerne