



## Topfen-Couscous Knöderl mit Brokkoli und Sauerrahmdip

### Zubereitung

Für die Topfen-Couscous-Knöderl Topfen mit Couscous, Eier, Brösel, Gewürzen und Butter vermischen und die Masse anschließend für ca. 15 Minuten rasten lassen. Dann mit feuchten Händen kleine Knöderl formen und ins kochende Salzwasser geben, Hitze reduzieren und ca. 10 Minuten ziehen lassen.

In der Zwischenzeit Brokkoli in kleine Röschen schneiden und mit etwas Butter, Wasser und Salz in einem weiten Topf bissfest dämpfen.

Sauerrahm mit Gewürzen, Salz und Pfeffer vermischen und bis zum Verbrauch kühl stellen.

Topfen-Couscous Knöderl herausnehmen und etwas abkühlen lassen. In einer Pfanne BONA Pflanzenöl erhitzen und die Knöderl in der Pfanne leicht schwenken bis sie rundherum knusprig sind.

Anschließend Knöderl mit Brokkoli und Sauerrahmdip anrichten und genießen.

**Das Foto stammt von BONAfamilie-Fan Christian Stadlhuber.**

### Zutaten

500 g Topfen
100 g Couscous
50 g Semmelbrösel
2 Eier
Salz
1 Knoblauchzehen (zerdrückt)
60 g Butter
Pfeffer
4 EL BONA Pflanzenöl
Brokkoli
Sauerrahm, Salz, Pfeffer, Gewürze