

# Lauchknödel

## Zutaten:

### Lauchmasse:

0,15 kg Lauch

Petersilie

### Knödelmasse:

20 g Butter

350 g Topfen, mager

100 g Semmelbrösel

1 Stk Ei

2 Stk Dotter

Knoblauch, Salz,

weißer Pfeffer

### Kürbiskernbutter:

20 g Butter

100 g Kürbiskerne

1 Prise Salz

1 TL Kürbiskernöl



## Zubereitung

Lauch in feine Streifen schneiden, blanchieren  
Gut abtropfen lassen (evt. auf Tuch legen;  
ausdrücken) Petersilie fein hacken. Für die  
Knödelmasse Butter flauzig rühren, die restl.  
Zutaten und Lauch einrühren, würzen  
Masse mindestens 1 Stund kühl/rasten  
lassen. Knödel formen - (bei zu weicher  
Konsistenz mit Brösel binden). Nochmals  
kalt stellen. In Salzwasser ca. 10 - 15 min  
köcheln (oder im Dampfgarer 15 min  
dämpfen). Kürbiskerne grob hacken und  
in Butter hell rösten. Die gegarten Knödel  
in Butter wälzen und sofort mit etwas  
Kürbiskernbutter und geschroteten,  
gerösteten Kernen anrichten.

Knödel

