

# Lauchknödel

## Zutaten:

### Lauchmasse:

0,15 kg Lauch

Petersilgrün

### 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 flaumig rühren, die restl. Zutaten und Lauch einrühren, würzen. Masse mindestens 1 Stunde 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

