

# Pikante Topfenknödel

## Zutaten:

2 Eier  
250 g Topfen  
250 g Frischkäse  
75 g Grieß  
2 EL Basilikumpesto  
Salz, Pfeffer  
1 TL Thymian  
2 Zwiebeln  
600 g Cocktailtomaten  
2 EL Olivenöl  
2 EL Butter  
2 TL Zucker  
Salz, Pfeffer  
4 EL Pinienkerne

## Zubereitung

Eier schaumig rühren, dann Topfen, Frischkäse, Grieß, Pesto, Salz, Pfeffer und Thymian zufügen. Die Masse 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Zwiebeln fein hacken und die Tomaten in Stücke schneiden. Olivenöl und Butter in der Pfanne erwärmen, Zwiebel einige Minuten glasig andünsten. Zucker zufügen und weiter umrühren, dann die Hitze reduzieren. Tomaten, Salz und Pfeffer zugeben und schmoren lassen. Salzwasser zum Kochen bringen. Aus der Topfenmasse kleine Knödel stechen und im heißen, nicht mehr wallenden Salzwasser ziehen lassen. Das Tomatenragout mit Pinienkernen verfeinern und abschmecken. Die Knödel auf dem Ragout servieren, mit Pesto garnieren.



## Knödel

