

Topfen-Serviettenknödel

Zutaten für ca. 4 bis 6 Portionen:

350 g Weißbrot oder Semmeln
60 g Butter
1 kleine Zwiebel
80 g Milch
100 g Topfen/Quark
3 Eier (M)
1 El Crème fraiche
Salz, Muskat

Zubereitung:

1. Weißbrot oder Semmeln würfeln.
1/3 der Würfel in der Hälfte der Butter hell bräunen (Croûtons).
2. Zwiebel fein würfeln und in der restlichen Butter anschwitzen.
3. Milch, Topfen, Crème fraiche und Eigelbe verrühren, würzen.
4. Alle Zutaten locker vermengen.
Nicht kneten – die Würfelstruktur soll sichtbar bleiben.
5. Eiklar mit einer Prise Salz steif schlagen und unter die Brotmasse heben.
6. Brot-Topfen-Masse in ein Tuch, in Kochfolie oder Backpapier einschlagen.
Formen und zubinden.
7. In Salzwasser oder im Dampfeinsatz, je nach Größe 20 bis 30 Minuten garen.
8. In Scheiben schneiden und evtl. in zerlassener Butter hellbraun braten.