

Erdäpfel-Pfefferkäseknödel mit Balsamico-Kirschen

Nichts für Kostverächter, jedoch wer einmal gekostet hat ...

Ohne dem gelingen die Knödel nicht:

- ✓ 25 dag mehlig Erdäpfel
- ✓ 25 dag Kirschen
- ✓ 1,5 dag Weizengrieß
- ✓ 40 g Speisestärke
- ✓ 1 Bio Zitrone
- ✓ 15 g Butter
- ✓ 20 dag Weichkäse mit Pfeffermantel (z.b. Rambol)
- ✓ 1 TL Honig
- ✓ Kürbiskerne

*Menge reicht je nach
Verwendung für 4
oder 8 Portionen*

Auf den Trick kommt es an:

Den Weichkäse mit dem Honig gut durchmischen damit sich der Pfeffer auch in der Masse verteilt und für ca. 30 Minuten in den Tiefkühler stellen.

Erdäpfel weich kochen, schälen und passieren. Mit der Stärke, dem Grieß, einer Prise Salz und abgeriebener Zitronenschale vermengen, zuletzt die Butter dazugeben. Teig zu einer Rolle formen und in 8 Portionen teilen. Teigstücke flach drücken.

Jedes Teigstück mit einer Käsekuigel belegen und zu einem Knödel formen. Diese in kochendes Salzwasser legen und bei simmerndem Wasser 10 Minuten garen.

Kürbiskerne trocken anrösten und im Schnellmixer zerkleinern. Die abgetropften Knödel in den Kürbiskernstücken wälzen und mit den Balsamico-Kirschen servieren.

Balsamico-Kirschen

4 EL Honig mit 4 EL Balsamico-Essig einkochen. Mit geschrotetem Pfeffer abschmecken. Mischung über 250g entsteinte Kirschen gießen und einige Minuten ziehen lassen. Dann zu den Knödeln servieren.