

# Erdbeer-Knödel

## Für 2 Personen

500 g Erdbeeren	250 g Magerquark	150 g Mehl
250 g Semmelbrösel	110 g Butter	2 Eier
Puderrucker	Salz	

Salzwasser in einem Topf erhitzen. Die Erdbeeren putzen und vom Grün befreien. Den Quark, die Eier und 70 Gramm Butter gut vermengen. Das Mehl und eine Prise Salz dazugeben. Den Teig kurz kneten und zu einer Rolle formen. Anschließend dünne Scheiben runter schneiden, mit einer Erdbeere füllen und zu einem Knödel formen. Die Knödel im Salzwasser etwa zehn Minuten kochen. Die übrige Butter in einer Pfanne erhitzen und die Semmelbrösel darin goldbraun rösten. Die Knödel aus dem Wasser nehmen, abtropfen, in den Semmelbröseln wenden und mit Puderrucker bestäuben. Die Erdbeerknödel auf Tellern anrichten und servieren.

Sylvia Hayden am 02. September 2010