

Böhmische Quark-Knödel mit Erdbeerfüllung

Für 6 Portionen

500 g Quark	100 g geschmolzene Butter	1 Tasse halbgriffiges Mehl
100 g geriebener fester Quark	500 g frische Erdbeeren	2 Eigelb
Puderzucker	Salz	

Den Quark mit halbgriffigem Mehl mischen. Das Eigelb und eine Prise Salz hinzugeben und die Masse kneten, bis ein fester Teig entsteht.

Falls der Teig klebt, noch etwas Mehl hinzufügen. Den Teig zum Ruhen für einige Minuten in den Kühlschrank stellen. Danach den Teig in eine Rollenform bringen und gleichmäßige handgroße Stücke abschneiden.

Jedes Stück breit drücken, eine Erdbeere hineinlegen und den Teigling in Knödelform rollen. Die so geformten Knödel in kochendes Wasser geben und circa sieben Minuten kochen lassen. Wenn die Knödel an die Oberfläche treiben sind sie fertig. Die abgeschöpften Knödel auf einen Teller legen. Etwas geschmolzene Butter, geriebenen Quark und Puderzucker darüber geben.

Christian Henze am 22. November 2019