

# Kochen mit Elfriede

## Pikante Topfenknödel mit Käse-Kräutersoße

### Zutaten für die Knödel:

500 g Topfen, 50 g Grieß, 20 g Maizena (Maisstärke), 2 Dotter,  
100 g feingeschnittener Schinken, 1 TL feingeriebener Parmesan,  
2 EL gehackte Petersilie, Salz, Pfeffer

### Zubereitung für die Knödel:

Den Topfen mit allen Zutaten gut verrühren und ca. ½ Std. rasten lassen.  
Aus der Masse mit feuchten Händen kleine Knödel formen, in kochendes Salzwasser  
einlegen und ca. 8-10 Minuten sanft köcheln.

### Zutaten für die Soße:

1 Bund Frühlingszwiebel, 150 g frische Kräuter (Bärlauch, Kresse, ...)  
3 Eckerl Schmelzkäse, 250 ml Milch, Salz, Pfeffer, 1 EL Öl;  
2 EL geriebener Käse

### Zubereitung für die Soße:

Die Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden, in Öl glasig anrösten und mit Milch  
aufgießen. Den Schmelzkäse dazugeben und langsam schmelzen lassen.  
Feingehackte Kräuter dazugeben und gut abschmecken.

Die Knödel aus dem Wasser nehmen mit geriebenem Bergkäse und der Kräutersoße  
servieren.

Mit frischen Kräutern oder Sprossen als Deko servieren.

