

# Topfenknödel mit Beerensauce

Rezept für 10 Knödel

## **Zutaten für den Teig:**

500 g Topfen  
9 EL Semmelbrösel  
9 EL Weizengrieß  
2 Eier  
1 Prise Salz  
2 EL glattes Mehl

## **Zusätzlich:**

Butter  
Semmelbrösel

Alle Zutaten zu einem Teig verrühren und für eine 1/2 Std. in den Kühlschrank stellen.

In einem weiten Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen, Knödel formen und einlegen. Die Knödel dann auf kleiner Flamme ca. 10 min. ziehen lassen bis sie oben schwimmen.

Danach in einer Pfanne Butter und Brösel erhitzen. In "Butter-Brösel-Gemisch" wälzen.

Beeren mit etwas Staubzucker und Zitronensaft kurz aufkochen.  
Geht ganz einfach, gelingt und schmeckt köstlich!