

RAFFINIERTE MOHNKNÖDEL MIT FRUCHTKOMPOTT



ZUTATEN:

- 750g Kopold's Kartoffelknödelteig
- 120g Mohnback
- 100g Quark
- 30g Zucker
- 30g Hartweizengries
- Obstkompott nach Wahl
- 1 Handvoll frische Früchte

ZUBEREITUNG:

- Knödelteig in eine Schüssel geben und mit den restlichen Zutaten gut verkneten
- Den Teig in ca. 60g kleine Knödel abwägen und formen
- Die Knödel im kochenden Wasser ca. 6-8 Minuten leicht köcheln und danach noch 2 Minuten ziehen lassen
- Knödel herausnehmen, abtropfen lassen und mit Obst, Vanillesoße, Eis oder Fruchtkompott servieren
- Wer es etwas süßer mag, kann über den Mohnknödel ein wenig braunen Zucker streuen oder die Knödel darin wälzen
- Als „Beilage“ für den Mohnknödel eignet sich Pfirsich-, Zwetschgen-, oder Erdbeerkompott. Eine Kugel Vanilleeis mit ein paar frischen Früchten rundet das Gericht für den Sommer perfekt ab
- Eine etwas andere Variante ist, den Mohnködel mit einer warmen Vanillesoße zu servieren

An Gaudn!

wünscht Familie Kopold, Brunnen