

GEBACKENE SESAMKNÖDEL



ZUTATEN:

- 750g Kopolds Kartoffelknödelteig
- 150g Sesam
- 200g Sauerrahm
- ¼ Zwiebel klein geschnitten
- Pfeffer, Salz, Kräuter

ZUBEREITUNG:

- Knödelteig einmal kurz durchkneten und in gleichgroße „Teile“ (z.B. 40gr.) abwiegen
- Sesam in eine Schale geben und die Knödel darin wälzen bis sie ganz bedeckt sind
- Kleiner Tipp: nach dem wälzen, nochmal kurz nachdrehen damit der Sesam besser haften bleibt
- Im heißen Fett in einer Pfanne oder Fritteuse Goldgelb ausbacken. Nicht zu heiß, damit der Sesam nicht zu braun wird
- Dazu schmeckt am besten ein frischer Salat und Sauerrahm Dip

(Alternativ auch Sesamknödel mit Rahmschwammer!!)

Sauerrahm Dip:

- Sauerrahm mit Gewürzen, Kräutern und der klein geschnittenen Zwiebel vermischen und als Dip zu den Knödeln servieren. Am besten schon vorher zubereiten und kurz ziehen lassen

An Gauda!

wünscht Familie Kopold, Brunnen