

Schafskäseknödel von Brigitte

Rezept für 3 Portionen
Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Eigelb / Eidotter	1 Stk.
Feta-Käse / Schafskäse	200 g
Olivenöl	1 Esslöffel
Oregano	1 Teelöffel
Vollmilch	250 ml
Butter	60 g
Muskatnuss / Muskatnuß / Muskatnuß / Muskatnuss	Etwas / nach Bedarf
Hartweizengrieß	80 g
Rohe Hühnereier - mittel	2 Stk.
Semmelbrösel / Paniermehl	50 g
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Salz	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Für die Fülle den Schafskäse mit einer Gabel zerdrücken, mit frischen Pfeffer aus der Mühle und Oregano und dem Olivenöl würzen.

15 kleine Kugeln formen, im Kühlschrank ca. 30 Minuten kalt stellen.

Für den Teig:

Milch mit Butter aufkochen, salzen, ger. Muskatnuss und den Grieß einrühren.

So lange bei geringer Hitze umrühren bis sich die Masse vom Topfboden löst.

Masse in eine Schüssel geben, Eier und Dotter und Semmelbrösel untermengen.

Teig im Kühlschrank ca. 1 Stunde rasten lassen.

Teig ebenfalls in 15 Teile teilen.

In der nassen Hand flachdrücken und mit den Schafskäseballchen füllen.

Knödel in Salzwasser ca. 10 Minuten leicht ziehen lassen (nicht wallend kochen)

Die Knödel mit brauner Butter übergießen und zu Salat reichen.

Danke an Nadine für dieses herrliche Rezept :)

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2328-Schafskaeseknoedel-von-Brigitte.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at