

Rezept

Topfenknödel in Kräutersauce

Ein Rezept von Topfenknödel in Kräutersauce, am 28.06.2026

Zutaten

500 g Topfen	4 Eigelb
100 g Mehl	50 g frisch geriebener Hartkäse (z. B. Parmesan)
Salz	Pfeffer
1 großes Bund gemischte Kräuter	1 Zwiebel oder 2 Schalotten
60 g eiskalte Butter	1/8 l trockener Weißwein
150 g Sahne	Salz
Pfeffer	2 TL Zitronensaft

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 655 kcal

Zubereitung

1. Ein Sieb mit einem Tuch auslegen, den Topfen einfüllen, das Tuch zusammendrehen und die Flüssigkeit ablaufen lassen. Topfen mit den Eigelben, dem Mehl, dem Käse, Salz und Pfeffer verrühren. Etwa 30 Min. ruhen lassen.
2. Für die Sauce die Kräuter waschen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen und fein hacken. Die Zwiebel oder die Schalotten schälen und fein würfeln.
3. Für die Knödel in einem großen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen und salzen. Von der Topfenmasse mit zwei Esslöffeln Knödel oder Nocken formen (es werden 12 bis 14 Stück) und hineingeben. Die Knödel im leise siedenden Wasser in etwa 10 Min. gar ziehen lassen.
4. Inzwischen in einem weiten Topf 1 EL Butter zerlassen, die Zwiebel oder die Schalotten darin andünsten. Mit dem Wein und der Sahne aufgießen und die Sauce offen bei mittlerer Hitze etwa 5 Min. einkochen lassen. Die Kräuter untermischen und 1-2 Min. mitgaren.
5. Die Sauce fein pürieren und wieder in den Topf geben. Die übrige Butter in kleine Würfel schneiden und nach und nach mit dem Schneebesen unter die Sauce schlagen. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.
6. Die Knödel mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben. In tiefe Teller setzen und jeweils etwas Kräutersauce darübergeben. Sofort servieren.