



## Käseknödel auf Krautsalat und Joghurt Dip

Knödel mit Käsefüllung schmecken großartig und bieten eine spannende und geschmackvolle Überraschung auf dem Teller. Wir zeigen ein Käseknödel-Rezept mit frittierten Knödel, die gelingsicher auf dem Teller landen.

Unsere Knödel auf Basis einer Semmelknödel-Masse füllen wir mit einem Käsewürfel. Geeignet sind Emmentaler, Almkäse und Camembert. Damit der Käse sicher im Knödel verwahrt bleibt, wenden wir die Knödel vor dem Frittieren in Semmelbrösel. Dadurch werden die Knödel außen knusprig.

Als Beilage haben wir einen feinen Krautsalat mit Kümmel ausgewählt, dieser harmoniert ausgezeichnet zum heißen Knödel, etwas Sauerrahm-Dip ergänzt das Gericht vorzüglich. Gutes Gelingen wünscht das Ceres Team!

### Zubereitung

- Die Semmelwürfel in einer Schüssel bereit stellen. Milch aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig würzen. Heiße Milch über die Semmelwürfel gießen und mit einem Kochlöffel vermischen.
- Knödelmasse temperieren lassen in der Zwischenzeit das Kraut fein streifig schneiden, mit Salz, Pfeffer und Kümmel, Essig und Öl marinieren und kräftig durchkneten.
- Ein cm große Käsewürfel schneiden, Eier und Petersilie zur Knödelmasse geben und gut vermischen. Knödelmasse weitere 10 Minuten ruhen lassen, dann portionieren, mit Käse füllen, abdrehen und in Semmelbrösel wälzen.
- Ceres Kokosfett in einem Topf bei 170°C erhitzen, die Knödel im heißen Fett ca. 7 Minuten goldbraun frittieren.
- Krautsalat anrichten, den Teller mit angerührtem Joghurt + Zitronensaft, Salz und Pfeffer dekorieren, die frittierten Knödel halbiert aufgeschnitten dazu setzen, Schnittlauch anlegen und rasch servieren.

Hauptspeisen, Vegetarisch



50 Minuten



4 Personen

### Zutaten

250 g Semmelwürfel  
150 ml heiße Milch  
Salz, Pfeffer, Muskat  
2-3 Eier  
1-2 EL fein geschnittene Petersilie  
100 g Emmentaler oder Bergkäse  
100 g Semmelbrösel  
500 g Ceres Kokosfett  
250 g Weißkraut  
Salz, Pfeffer, Kümmel, Zucker  
4 EL Weißweinessig  
6-8 EL Bona Pflanzenöl  
1 Becher Joghurt  
1 EL Zitronensaft  
1 Bund Schnittlauch für die Dekoration