

Klink & Nett: Topfen-Knödel mit Mango-Salat

😊 happy-mahlzeit.com/2021/08/20/klink-nett-topfen-knoedel-mit-mango-salat

Rezept für 4 Personen

Für die Knödel:

- 600 g Quark
- 300 g Weißbrot
- 120 g Butter
- 100 g Puderzucker
- 2 Eigelb
- 2 Eier
- 1 Msp. abgeriebene Zitronenschale
- 500 ml Milch
- 5 EL Zucker
- 1 Vanilleschote

Für den Salat:

- 1 – 2 reife Mango
- 10 ml Grenadine
- etwas abgeriebene Schale 1 Bio-Zitrone
- 1 – 2 EL Zucker, nach Bedarf

Zubereitung:

Den Quark gut abtropfen lassen. Vom Brot die Rinde entfernen und das Brot in feine Würfel schneiden. Die Rinde im Cutter zu Semmelbröseln zerkleinern. 130 g Butter mit Puderzucker, Eigelbe, Eier und Zitronenschale in einem

Schlagkessel schaumig schlagen. Unter die schaumig geschlagene Masse die Brotwürfel und den Quark heben, die

Schüssel mit einer Frischhaltefolie abdecken und im Kühlschrank mindestens 30 Minuten quellen lassen.

Für den Salat die Mango schälen und das Fruchtfleisch vom Kern schneiden. Anschließend Fruchtfleisch würfeln und in eine Schüssel geben. Mit Grenadine und Zitronenschale marinieren, nach Geschmack 1 – 2 EL Zucker untermischen.

Die Milch mit 3 EL Zucker in einen Topf geben. Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark ausstreichen. Vanillemark und ausgekratzte Vanilleschote in den Topf geben und aufkochen. Aus der Masse Knödel formen und diese in der Vanillemilch ca. 15 Minuten pochieren.

In einer Pfanne 2 EL Zucker schmelzen, 2 EL Butter zugeben und darin die Semmelbrösel wenden.

Die Knödel anrichten, geschmälzte Semmelbrösel darauf geben und mit dem Mango-Salat anrichten.

Rezept: Vincent Klink & Susanne Nett

Quelle: echt gut! Klink & Nett vom 19. März 2015

Episode: Knödel