

Quarkknödel mit Melone

Von SWR4 Moderatorin Corinne Schied

Zutaten ca. 16 Knödel (4 cm Durchmesser)

40g Butter
70g Zucker
1 Prise Salz
1 Eigelb
1 Ei
500g Magerquark, im Mulltuch ausgedrückt
7-8 Scheiben Toast, entrindet, gerieben oder 100g Semmelbrösel
Mehl zum Formen

Außerdem

1 orangefleischige Melone (Charentais, Cantaloupe oder Honigmelone)
50g Haselnüsse, gehackt
50g Mohn, gerieben, zum Wälzen
Puderzucker

Zutaten Fruchtspiegel

1 kleine Melone, püriert
1-2 TL Zitronensaft
Puderzucker je nach Süße der Frucht
Fruchtlikör nach Geschmack

Zubereitung

Für die Knödel Butter und Zucker schaumig schlagen, Salz, Eier, Quark und Vanille dazugeben und glattrühren. Die Brösel untermischen. Den Teig 2 Stunden kaltstellen.

Für den Fruchtspiegel alle Zutaten pürieren und kaltstellen.
Aus der Melone kleine Bällchen ausstechen oder schneiden, etwa 2 Zentimeter groß.
Falls die Melone nicht süß genug ist, etwas zuckern.

Aus dem kalten Teig mit bemehlten Händen 3-4 Zentimeter große Knödel formen, je ein Stück Melone hineindrücken und gut verschließen.

Einen großen Topf mit leicht gesalzenem Wasser zum Sieden bringen und die Knödel bei mittlerer Hitze 7-8 Minuten garen. Mit der Schaumkelle herausnehmen und abtropfen lassen.

Die noch feuchten Knödel in Nüssen und Mohn wälzen und auf dem Melonenspiegel anrichten. Mit Puderzucker bestäuben.

Corinnes Tipp: Man kann die Knödel natürlich auch in süßen Butterbröseln wälzen.