

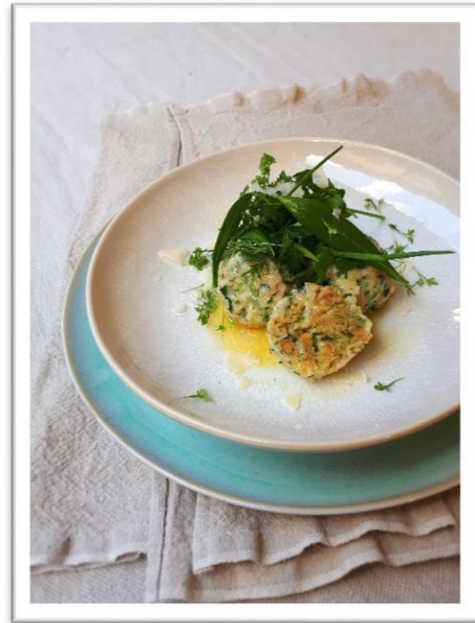
## Frühlingskräuter-Käse-Knödel

mit brauner Butter und Parmesanspänen

Zutaten für 4 Personen

### Für die Knödel

- o 250 g Knödelbrot in Scheiben oder geschnittene altbackene Semmeln
- o 20 g STERNENFAIR Butter
- o 1 kleine Zwiebel, gehackt
- o 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- o Salz
- o Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- o 1 Prise frisch geriebene Muskatnuss
- o 100 g gemischte frische Frühlingskräuter (siehe Tipp)
- o 200 ml STERNENFAIR Vollmilch, + 50 ml mehr je nach Bedarf
- o 2 Eier
- o 75 g Bergkäse
- o 15 g Weizengrieß



### Für die braune Butter

- o 125 g STERNENFAIR Butter

### Zum Anrichten

- o 2 Hände voll gemischte frische Frühlingskräuter, grob gezupft
- o Parmesan am Stück

**1.** Das Knödelbrot in eine große Schüssel geben.

**2.** Die Butter aufschäumen und darin die Zwiebeln und den Knoblauch farblos anschwitzen. Dann mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Die frischen Frühlingskräuter hacken und zugeben. Alles kurz anschwitzen. Dann mit der Vollmilch aufgießen und lauwarm erwärmen. Die Mischung über dem Knödelbrot verteilen und zugedeckt 5 Minuten ziehen lassen.

**3.** Die Eier aufschlagen und zum Knödelbrot geben. Alles mit Salz und Pfeffer würzen und mit den Händen locker vermischen. Den Bergkäse mit der Rohkostreibe grob raspeln und mit dem Weizengrieß unter die Knödelmasse mengen. Wird die Knödelmasse zu fest, je nach Bedarf noch 50 ml Vollmilch zugeben.

**4.** Aus der Knödelmasse mit nassen Händen 12 kleine Knödel drehen und in reichlich leicht siedenden Salzwasser 15 – 18 Minuten ziehen lassen. Den Topfdeckel dabei leicht anlehnen, sodass der Topf nicht vollständig verschlossen ist.

5. Zwischenzeitlich die Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze zerlassen und langsam erhitzen, bis sie goldbraun ist und ein nussiges Aroma hat.

6. Je 3 Knödel auf tiefen Tellern anrichten und mit der warmen braunen Butter übergießen. Reichlich frische Frühlingskräuter darauf anrichten und dünne Parmesanspäne darüber hobeln.

**Tipp**

Die Frühlingskräuter können nach Belieben gemischt werden. Super schmecken frischer Bärlauch, Kerbel, Schnittlauch, Petersilie, Dill, Rucola oder die ersten frischen jungen Spinatblätter. Auch die ersten Wildkräuter, wie junge zarte Brennessel- und Löwenzahnblätter oder feine Giersch-Spitzen passen wunderbar in die Kräutermischung.

*Gutes Gelingen und einen guten Appetit wünscht Ihnen*

Irimi Rumberger und das sternfair Team