

Ricotta Knödel auf Beerenröster

Flaumige Ricotta Knödel gewälzt in knusprigen Dinkel Semmelbrösel treffen auf einen fruchtigen Beerenröster und zaubern so Sommer PUR auf unsere Teller. Die feinen Knödel sind besonders beliebt bei Kindern und schmecken auch mit Apfelmus sehr gut.



Rezept

Menge: 4 Portionen/12 Knödel

Dauer: 60 Minuten Ruhezeit, 30 Minuten Zubereitungszeit

Schwierigkeit: einfach

Ricotta Knödel:

- 500g Ricotta
- 2 Eier
- 30g zimmerwarme Butter
- 100g [LAND-LEBEN Bio Dinkel Semmelbrösel](#)
- 50g Weizen- oder Dinkelgrieß
- 1 Packung Vanillezucker
- Abrieb einer halben Bio Zitrone

Beerenröster:

- 400g rote Beeren, Erdbeeren, Himbeeren, Ribisel usw.
- 100ml Wasser
- 2-3 EL Honig

Butterbrösel:

- 200g [LAND-LEBEN Bio Dinkel Semmelbrösel](#)
- 60g Butter

Zubereitung:

Für die Ricotta Knödel alle Zutaten mit einander verrühren und zugedeckt für 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Die roten Beeren waschen und mit Wasser und Zucker auf kleiner Flamme kochen lassen, bis die Beeren zerfallen. Den Beerenröster vorerst beiseitestellen.

Einen großen Topf mit Salzwasser aufsetzen und zum Kochen bringen.

Den Knödelteig aus dem Kühlschrank nehmen und mit feuchten Händen oder einem Eisportionierer ca. zwölf gleichgroße Knödel formen.

Die Ricotta Knödel anschließend ins kochende Wasser legen und für ca. 15 Minuten ziehen lassen.

In der Zwischenzeit Butter in einer Pfanne schmelzen und die [LAND-LEBEN Bio Dinkel Semmelbrösel](#) darin goldbraun rösten.

Den Beerenröster nochmal erhitzen.

Die Knödel aus dem Wasser heben und in den Bröseln wälzen. Mit Beerenröster servieren und wer mag kann die Knödel noch mit etwas Staubzucker garnieren.

Tipp: Für ein bisschen Abwechslung gehackte Mandeln oder Kokosraspeln mit den Dinkel Semmelbröseln mischen.

www.land-leben.com