

## TOPFENKNÖDEL

**Zubereitungszeit: 15 min**

**Kochzeit: 20 min**

### **Zutaten:**

40 g Butter  
250 g Topfen (Quark)  
1 Eidotter  
1 Eiklar  
150 g Grieß  
eine Priesse Salz

Salz für das Kochwasser

80 g Semmelbrösel  
1 TL Butter  
2 EL Zucker  
Staubzucker zum Bestreuen

### **Zubereitung:**

Butter, Topfen und Dotter zu einem glatten Teig verrühren. Den Grieß hinzufügen. Eiklar mit einer Priesse Salz zu einem steifen Schnee aufschlagen und vorsichtig unterheben.

Reichlich Wasser zum Kochen bringen und Salz hinzufügen. Mit einem Löffel Knödel formen und in das kochende Salzwasser einlegen. 15 min auf kleiner Flamme köcheln lassen.

Butter in einer Pfanne schmelzen, Brösel und Zucker rösten und die Knödel darin wälzen. Mit Staubzucker bestreut servieren! Die Topfenknödel schmecken hervorragend mit Beerensoße oder Apfelmus. Guten Appetit!

## **GNOCCHI DI RICOTTA**

**Preparazione: 15 min**

**Cottura: 20 min**

### **Ingredienti:**

40 g di burro  
250 g di ricotta  
1 tuorlo  
1 albume  
150 g di semolino  
un pizzico di sale

sale per l'acqua di cottura

80 g di pangrattato  
1 cucchiaino di burro  
2 cucchiari di zucchero  
zucchero a velo

### **Preparazione:**

Montare il burro, la ricotta e il tuorlo e mescolare fino a rendere il composto omogeneo. Aggiungere il semolino. Montare a neve l'albume con un pizzico di sale e incorporare l'albume all'impasto un po' per volta.

Portare ad ebollizione una grande quantità d'acqua e salarla. Formare con un cucchiaino degli gnocchi e versarli nell'acqua bollente. Cuocerli lentamente per 15 min.

Sciogliere il burro in una padella, arrostitire il pangrattato e lo zucchero e rotolarvi gli gnocchi. Spolverarli di zucchero a velo e servirli! Si può aggiungere una salsa ai frutti di bosco o una mousse di mele. Buon appetito!

A cura di Elisabeth Wippel