Schinken-Käse-Knödel

mit Kürbiskern-Schinken

Was du dazu benötigst

150g Kürbiskern-Schinken
6 Kartoffeln
2 Eier
120g Mehl, glatt
2 EL Semmelbrösel
½ TL Salz
120g Bergkäse, gerieben
1 Zwiebel
Etwas Butter
Etwas Öl
Für den Joghurt-Dip:
200g Naturjoghurt
1 EL Zitronensaft
2 EL Petersilie, fein gehackt
Etwas Salz & Pfeffer

Zubereitung

Die rohen Kartoffeln grob raspeln, in ein Küchentuch geben und kräftig ausdrücken. Danach mit Mehl, Eier, Semmelbrösel und Salz vermengen und 10 Minuten ruhen lassen.

Zwiebel fein würfeln, in Butter glasig anschwitzen und kurz abkühlen lassen. Kürbiskern-Schinken in feine Würfel schneiden, mit Käse und Zwiebel mischen.

Die Füllung zur Kartoffelmasse geben und gut vermengen. Mit feuchten Händen kleine Knödel formen (ca. Tischtennisballgröße) und in heißem Öl goldbraun ausbacken.

Für den Joghurt-Dip alle Zutaten glatt rühren, abschmecken und kalt zu den Knödeln servieren.

Tipp

Die Knödel können auch im Airfryer bei 180 °C ca. 15–18 Minuten knusprig gebacken werden.

Portionen

4 Portionen

Dauer

45 Minuten
Vorbereitung: 30 Minuten
Kochzeit: 15 Minuten

Level

Einfach