

Käsespätzle-Knödel mit Zwiebel-Aprikosen-Marmelade



Zutaten (für 4 Personen)

Für die Knödel:

100 ml bayer. Milch
1 EL hellen Saucenbinder
100 g würziger Allgäuer Bergkäse, gerieben
100 g bayer. Mozzarella, gerieben
60 g bayer. Frischkäse, Doppelrahm
300 g Knopfspätzle, Kühlregal
2 EL Schnittlauch, Röllchen
Salz, Muskat, frisch gerieben

Für die Panade:

3 Eier
100 g Mehl
200 g Semmelbrösel oder Pankobrösel
1000 ml Pflanzenöl

Für die Zwiebel-Marmelade:

500 g weiße Zwiebeln, Streifen
Pflanzenöl
300 ml Aprikosensaft
100 g getrocknete Aprikosen, gewürfelt
1/2 TL Thymian, gehackt
1 Prise Chiliflocken



Zubereitungszeit
30 Min., 8h Kühlen

Kcal

KJ

Eiweiss

Fett

Kohlenhydrate

Zubereitung

1. Milch aufkochen und Saucenbinder einrühren. Beide Käsesorten dazugeben und bei niedriger Hitze rühren, bis der Käse geschmolzen ist. Topf vom Herd nehmen, Frischkäse unterrühren und mit Salz und Muskat kräftig würzen. Spätzle und Schnittlauch unterheben und alles in einer Auflaufform 3-4 cm hoch glatt streichen. Abgedeckt über Nacht kaltstellen.
2. Zwiebeln in etwas Öl 4-5 Minuten bei mittlerer Hitze anschwitzen. Aprikosensaft, getrocknete Aprikosen, Thymian dazu geben und bei niedriger Hitze leicht abgedeckt 20 Minuten einkochen lassen. Nach Belieben mit etwas Saucenbinder abbinden und mit Salz und Chiliflocken würzen.
3. Eier verquirlen. Mit einem leicht geölten Löffel Portionen aus der Spätzlemasse stechen und kleine Kugeln formen. Erst in Mehl, dann in Ei und Semmelbrösel panieren. Den Vorgang Ei und Semmelbrösel noch einmal wiederholen. Öl auf 170 Grad erhitzen und die Bällchen 4-5 Minuten goldbraun backen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Zwiebelmarmelade servieren.
4. Dazu passt gemischter Salat.