

## Schafkäseknödel mit Blattsalaten und Kürbiskernöl



**Hauptspeise**  
Rezeptart



**70 Minuten**  
Zubereitung



**mittel**  
Schwierigkeit

30 Minuten



### Zutaten für 4-6 Portionen

#### Kartoffelteig:

500 g mehliges Kartoffel, gekocht  
150 g griffigem Mehl  
30 g Grieß oder Polentagrieß  
1 Ei  
Salz  
Muskatnuss

#### Fülle:

80 g Schaffrischkäse  
2 EL frische geschnittene Kräuter  
2 EL geröstete Kürbiskerne, gehackt  
2 EL weiße geriebene Brösel

#### Salat:

200 g Blattsalate (z.B. Treviso-Kresse, Lollo Rosso, Friesee, Löwenzahn, Radieschen, Vogelsalat, etc.)  
2 EL Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.  
2 EL Apfelessig  
1 EL Mostessig  
½ Knoblauchzehe  
1 EL Schnittlauch, geschnitten  
Salz  
Pfeffer a. d. Mühle

### Zubereitung

Die gekochten kalten Kartoffeln schälen und pressen, mit den restlichen Zutaten rasch zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Schafkäse zerdrücken, mit Kräutern, Kürbiskernen und Brösel vermengen und zu kleinen Kugeln abdrehen. Den Kartoffelteig ausrollen, je nach Wunsch kleinere oder größere Teigflecke ausstechen. Die Käsekugeln damit umhüllen und im Tiefkühlfach kurz anfrieren lassen.

In der Zwischenzeit einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen, sowie die Salate putzen, waschen und trocken schleudern. Aus den restlichen Zutaten ein Dressing zubereiten.

Die Käseknödel im Salzwasser für circa 5 Minuten leicht köcheln lassen. Die fertigen Knödel vorsichtig abseihen und etwas abtropfen lassen, zusammen mit dem marinierten Salat auf Teller anrichten und zusätzlich mit etwas Kürbiskernöl garnieren.

**Tipp:** Als Ergänzung kann frisches Brot oder Gebäck nach Wahl gereicht werden.

**Rezept von Vollmer Erich / Foto: Stefan Kristoferitsch**