



Ricotta Knödel mit Kräutern

Portionen: 4

Vorbereitungszeit: 35 min

Zubereitungszeit: 20 min

Zutaten:

250g Landfrischkäse

100g Parmesan

100g Weizenmehl griffig

40g Hartweizengrieß

2 Eier

Meersalz

Pfeffer weiß gemahlen

Basilikum

Oregano

Thymian

Petersilie



Zubereitung

1. Alle **Zutaten** vermengen
2. **20-30 Minuten** im Kühlschrank ruhen lassen
3. Kleine Knödel zu je **50 g** formen
4. In **kochendes** Wasser einlegen
5. Etwa **15-20 Minuten** sieden lassen (nicht kochen!)

Schmecken lassen!

